

Capuns von C P

Mengen für 10 Personen

Mit Zwiebeln und Käse

Tags: Schwierig, Fleischgericht, benötigt Backofen

Ausrüstung: Gratinform

50 g Butter	
5.0 dl Wasser	
1.0 Stück Bouillonwürfel	
100 g Reibkäse	
4.0 dl Vollrahm	Bouillon, Rahm, Käse und Wasser über die Capuns in die Gratinform leren. In der Ofenmitte ca. 20min. garen (wahrscheinlich etwas länger).
100 g Reibkäse	nach Wunsch mit etwas Reibkäse servieren.

Gegebenenfalls können die Capuns vor dem Garen kurz in heisser Butter angebraten werden.

(Capuns oder Schnittmangold unterscheidet sich von normalem Mangold darin, dass es weniger Stiel und mehr Grün hat.)

Wenn vorhanden noch gehackte Minzblätter in den Teig geben.

ACHTUNG: Capuns ist sehr mastig.