

Gemüsegratin

von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

Ausrüstung: feine Raffel (Äpfel, Käse..), Gratinform, Kartoffelraffel

| | |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.0 kg Kartoffeln mehligkochend | Als Gschwellti/Pellkartoffeln zubereiten und auskühlen lassen. Anschliessend schälen |
| 1.25 kg Greyerzer | mit den Kartoffeln reiben und mischen |
| 10 Stück Rüebli | in Stengel schneiden |
| 2.5 kg Broccoli | mit den Rüebli in wenig siedendem Salzwasser knapp weich kochen. Etwas auskühlen lassen. Anschliessend mit der Kartoffel-Käse-Mischung abwechslungsweise in die Form schichten |
| 9.0 dl Halbrahm | Ab hier wird der Guss zubereitet |
| 900 g saurer Halbrahm | |
| 5.0 Stück Eier | |
| 2.5 TL Salz | mit Pfeffer und wenig muskat gut verrühren und darüber giessen. In der Mitte des Ofens bei 200 Grad während 25-30min gratinieren. |