

Gemüsegratin

von Michael Dörig

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

1.2 kg Rüebli	in 3cm lange Stengel schneiden
1.25 kg Broccoli	mit den Rüebli knapp weich kochen. Anschliessend in Auflauf Form umfüllen.
650 g Greyerzer	Gerieben. Mit den folgen Zutaten zu einem Guss mischen.
5.0 dl Halbrahm	
500 g saurer Halbrahm	
4.0 Stück Eier	alles mischen
1.25 TL Salz	mit Pfeffer, Muskat abschmecken und gut Verrühren. Anschliessend über das Gemüse giessen. In der Mitte des Ofens bei 200° ca. 25-30min gratinieren.