

Neuenburger Gemüsegratin von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

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

1.5 kg Kartoffeln mehligkochend	Als Gschwellti/Pellkartoffeln zubereiten und auskühlen lassen. Anschliessend schälen
625 g Greyerzer	mit den Kartoffeln reiben und mischen
5.0 Stück Rüebli	in Stengel schneiden
1.25 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
4.5 dl Halbrahm	Ab hier wird der Guss zubereitet
450 g saurer Halbrahm	
2.5 Stück Eier	
1.25 TL Salz	mit Pfeffer und wenig muskat gut verrühren und darüber giessen. In der Mitte des Ofens bei 200 Grad während 25-30min gratinieren.