

Teigwarengratin

von madeina.wigger@bluewin.ch

Mengen für 10 Personen

Teigwarengratin - supi Restenverwertung :)

1.2 kg Penne In Salzwasser ca. 5 min kochen. Wasser abschütten und Teigwaren in Gratinform geben.

5.0 dl Milch

1.2 Liter Rahm

375 g Reibkäse

1.0 Bund Peterli

2.0 TL Salz

3.0 g Pfeffer

Alle Zutaten mischen und über Teigwaren giessen. Nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
Teigwarengratin kann mit diverseem klein geschnittenem Gemüse ergänzt werden (einfach untermischen).
Gratin ca. 25 min im vorgeheizten Ofen backen.

En Gueteeeeeeeeeee!