



VORSPEISE

KARTOFFEL-BRESAOLA- GRATIN MIT THYMIAN UND LIMONE



ZUTATEN

FÜR CA. 10
PERSONEN

1 kg	festkochende Kartoffeln	
400 g	Bresaola	dünn in Scheiben geschnitten
500 g	Mascarpone	
3 dl	Milch	
4 dl	Rahm	
6 EL	HOLL-Rapsöl	
20 g	Knoblauch	
600 g	Reibkäse	
4 Zweige	Thymian	
	Salz & Pfeffer	
wenig	Muskat	
	Zitronenzesten	
	Zucker	

ZUBEREITUNG

1

Kartoffeln schälen und in gleichmässige Scheiben schneiden. Ein Teil Bresaola in dünne Streifen schneiden und andünsten.

2

Rahm, Milch, Mascarpone, Zitronenzesten, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat zusammen unter Rühren aufkochen. Sobald alles kocht, den Knoblauch dazupressen und den Thymian begeben. Sauce vom Herd nehmen und 20 Minuten ziehen lassen.

3

Eine Schicht Kartoffeln in die ausgebutterte Form legen, darüber eine Schicht Bresaola-Scheiben geben. Das Ganze zweimal wiederholen. Mit einer Schicht Kartoffeln abschliessen.

4

Die Flüssigkeit gleichmässig über die Kartoffel-Bresaola-Mischung geben und mit Reibkäse bestreuen.

5

Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 60 Minuten goldbraun gratinieren. Mit dem Messer testen, ob die Kartoffeln gar sind.

Vor dem Servieren mit dem angeschwitzten Bresaola ausgarnieren.