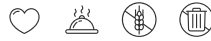


HAUPTGANG

KARTOFFELSTOCK ÜBERBACKEN



★★★★★ (113)

CA. 50 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kartoffelstock-Reste verwenden und mit Eigelb vermischen oder:

Kartoffelstock

- 800 g** mehligkochende Kartoffeln
- 3 dl** Milch
- 30 g** Butter
- 1 ½ TL** Salz
- etwas** Pfeffer und Muskat

Füllung

- 1** Zwiebel
- 100 g** geräuchertes Rippli
- 100 g** geriebener Greyerzer
- 100 g** Crème fraîche
- 2** Eier
- 1 Bund** Schnittlauch

ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Im Dampf sehr weich garen. Die Milch erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die noch heissen Kartoffeln durch das Passevite drehen. Die Butter darauf verteilen und kräftig rühren.
- 2** Zwiebel schälen, fein hacken und kurz andünsten. Rippli in kleine Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und vermischen. Beides zusammen mit der Hälfte des Käses, der Crème fraîche und den verquirlten Eiern mit dem Kartoffelstock vermischen. Schnittlauch fein hacken und untermischen.
- 3** Die Masse in eine Gratinform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im Ofen bei 180 °C Umluft 20 Minuten gratinieren.

TIPP

- Statt Rippli Schinken-, Speck oder Forellenwürfeli verwenden.
- Statt Fleisch mit Gemüsewürfeli untermischen.