

Zubereitung

# RÖSTI-GRATIN MIT GEMÜSE

Ergibt 6 Portionen

Zubereitungszeit: 35 min

Backen: 25 min

Gratinform von 30 x 20



Zutaten

## RÖSTIGRATIN MIT GEMÜSE

### Zutaten

750 gr festkochende Kartoffeln, weichgekocht, vom Vortag

250 gr Gruyère, grob gerieben

3 Rüebli (Karotten), in Stengel geschnitten

500 gr Bohnen

100 gr Specktranchen, in Streifen geschnitten

### Guss

1 Becher saurer Halbrahm (180 gr)

1 Becher Saucenrahm (180 gr)

1 Ei

Salz und Pfeffer aus der Mühle

wenig abgeriebene Muskat

wenig Knoblauchpulver oder frische Knoblauchzehe gehackt

### Ausserdem

1 EL Salatkräuter

1. Die Kartoffeln und der Käse an der Röstiraffel reiben, vermischen und in die Gratinform geben. Bis zum Gebrauch zur Seite stellen.
2. Das Gemüse im Salzwasser knapp weichkochen. Alle Zutaten für den Guss gut verquirlen, abschmecken und über die Kartoffel/Käsemischung verteilen. Das Gemüse darüber geben, die Salatkörner daraufstreuen.
3. **Backen:** 180 Grad / 25 min / zweitunterste Rille. Sofort servieren!

**TIPP:** Ein geniales Rezept, wenn gekochte Kartoffeln übrig sind. Gemüse saisonal anpassen.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



*Eat, letters and deco*



**SOULFOOD**

*Rezept von Belinda Kern*