

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Wirzkartoffeln gratiniert



Monatsmenü Januar 2021 / 4 Personen

<p>1 kg Kartoffeln</p>	<p>im Siebeinsatz, Steamer oder im Salzwasser weichkochen, schälen, in 1 cm grosse Würfel schneiden, in eine grosse Schüssel geben</p>
<p>2 dl Gemüsebouillon</p>	<p>aufkochen</p>
<p>1 Kleiner Wirz</p>	<p>vierteln, in Streifen schneiden, zugeben 5-10 Minuten weichkochen, Bouillon und Wirz zu den Kartoffeln geben</p>
<p>110 g Schinken, in Streifen</p>	<p>zugeben mischen</p>
<p>50 g Haselnüsse, gehackt, geröstet</p>	<p>würzen, in gefetteter Gratinform verteilen, ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens gratinieren</p>
<p>110 g Raclette-Käse, grob gerieben Salz, Pfeffer, Muskat</p>	<p>über den Gratin streuen, Grill zuschalten und Gratin nochmals in der oberen Ofenhälfte 5 - 10 Minuten überbacken bis die Brösmeli goldgelb sind</p>
<p>50 g Paniermehl aus altem Brot</p>	

Dazu passt zum Beispiel ein Nüsslisalat mit Croûtons.

Die Ebenrainköchin wünscht "en Guete"

ErnährungPlus
mehr als essen und trinken