

AUMAIT
LADE



Zutaten:

- 1,2 kg Federkohl (Grünkohl)
- 100 g Käse, gerieben (z. B. Greyerzer)
- 150 g gekochter Schinken, in Streifen
- 2 Kartoffeln, gekocht, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Eier, gut verrührt
- 8 dl Milch
- 2 dl Rahm
- 30 g Butterflocken
- 8 Speckscheiben
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Beim Kohl die Blätter vom Strunk lösen, Blattstiele wegschneiden.
- Kohl gründlich waschen. Im Salzwasser/Steamer zu 2/3 weichkochen. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Auflaufform gut ausbuttern. Eine Lage Kohl hineingeben, die Hälfte des Käses und den Schinken darüber verteilen.
- Kartoffeln darüber verteilen, mit restlichem Käse bestreuen und mit dem restlichen Kohl zudecken.
- Milch und Rahm zu den Eiern geben, gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Guss über den Kohl geben. Mit Butterflocken belegen. Ca. 40 Minuten im 200 °C heißen Ofen backen.
- Nach 20 Minuten Backzeit den Auflauf mit dem Speck belegen.

Federkohl-Gratin

Quelle: FFF® (Flavio's Fine Food)

LEVEL einfach / **PERSONEN** 4 / **ZEITBEDARF** 60 Min. / **NON-VEGI**