AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Europa

GRATIN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



Rezept: Donna Hay. Schnell, frisch, einfach. AT-Verlag 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Kartoffelgratins mit einem Ei-Rahm-Guss, das ist wohlbekannt. Die australische Kochbuchautorin Donna Hay fügt zwei kleine Kniffe dazu: gehackter Rosmarin und Blauschimmelkäse. (+ mind. 25 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

12	Frühkartoffeln, klein	3.8 dl	Vollrahm
2 TL	Rosmarin, gehackt	100 g	Blauschimmelkäse, Würfel
6	Ei		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln knapp weich kochen. Auskühlen lassen.
2. Den Ofen auf 160° C vorheizen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und zusammen mit gehacktem Rosmarin, Salz und Pfeffer in eine genügend grosse ofenfeste Form geben. Ei-, Rahmmischung geht leicht auf.
3. Eier und Rahm verrühren, über die Kartoffeln giessen und mit den Blauschimmelkäse-Möckli bestreuen.
4. 25-30 Min. backen, bis die Masse gestockt ist.