

AUFWAND  
**klein**KOCHDAUER  
**25 Min.**SAISON  
**ganzjährig**HERKUNFT  
**Europa**

## GRATIN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



### 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.