AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	Herbst	Europa

KARTOFFELSTOCK-GRATIN

Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Auch vom besten Kartoffelstock bleibt mal ein Rest. Aufwärmen? Wir schlagen einen fluffigen Gratin vor.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Kartoffelstock	1 EL	Butter
4	Eier	6 EL	Parmesan, geriebener
			Salz

ZUBEREITUNG

1. Kartoffelstock etwas nachsalzen und nach Belieben abschmecken.
2. Pro Person ein Ei in Eigelb und Eiweiss trennen. Eiweiss steif schlagen.
3. Ofenfeste Form ausbuttern. Eigelb und nach Belieben etwas geriebenen Parmesan unter die Kartoffelmasse geben und in die Form geben.
4. Eiweiss unter die Kartoffelmasse ziehen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. (Wenn der Stock immer noch fest ist, etwas Milch oder Rahm zugeben.)
5. Je nach Einfüllhöhe 20 bis 30 Min. backen. Gegen Schluss evtl. mit Grillfunktion Oberfläche hellbraun werden lassen. Nach Belieben mit einem Faden Olivenöl und etwas körnigem Salz abrunden und servieren.

TIPP: Gschwellti - Pellkartoffeln - können schnell zu Stock zerstossen werden.