

GERSTENGRATIN

1	Lauch	
2	Rüebli	Gemüse waschen, rüsten und kleinschneiden
1	Zwiebel	fein hacken
1	Knoblauchzehe	fein hacken oder pressen das Gemüse in wenig Oel gut andünsten
200g	Rollgerste	dazugeben, kurz mitdünsten
1 Ei	Mehl	darüberstreuen, untermischen
9 dl	Bouillon (9dl Wasser & 2-3 TL Bouillonpulver)	dazugeben
200g	Creme fraiche	dazugeben und ca 5 Minuten köcheln lassen Masse in eine Gratinform giessen
100g	Rohschinken in feinen Scheiben	Rohschinken grob zerkleinern und, 2/3 zum Gratin geben, grob untermischen 1/3 über den Gratin zupfen
evtl 200g	milder Halbhartkäse	darüber raffeln Bei 180°C Umluft 40 Minuten backen

Quelle

Sabrina Stadelmann / Rezept angepasst

⇒ Als Beilage zu einem Fleischgericht Rohschinken weglassen