



Kugelrunder Gratin

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Für eine weite ofenfeste Form von
ca. 2½ Litern, gefettet

Guss

2 dl Rahm

1 Ei

3 Esslöffel Oregano, fein
gehackt

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

ca. 6.45
pro Person

Alle Zutaten in einem Messbecher gut
verrühren.

400 g Brätkugeli

700 g Gschwellti, in Würfeln

400 g Cherry-Tomaten

1 Beutel Mozzarella-Kugeln
(z. B. Mozzarelline von Coop;
ca. 145 g)

Alle Zutaten mit dem Guss in der Form
mischen.

Backen: ca. 40 Min. in der unteren
Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten
Ofens.

Pro Person: 50 g Fett, 26 g Eiweiss,
35 g Kohlenhydrate, 2902 kJ (694 kcal)