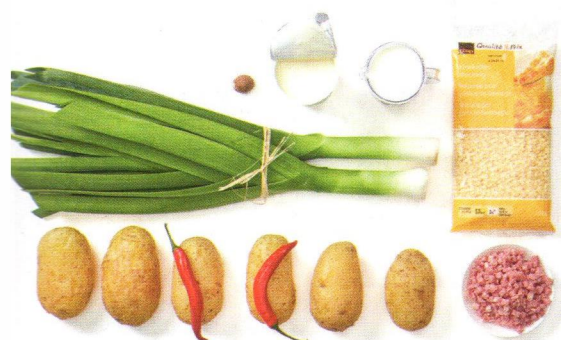


Rösti-Lauch-Gratin

so würzig, so gluschtig!



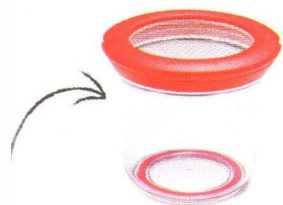
Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 30 Min.

1 kg **Gschwellti**
(fest kochende Sorte,
vom Vortag)

400 g **Lauch**
2 **rote Peperoncini**
150 g **Schinkenwürfeli**

2 dl **Saucen-Halbrahm**
2 dl **Milch**
250 g **Käsekuchenmischung**
¼ TL **Muskat**
1½ TL **Salz**

Portion: 627 kcal, F 37 g, Kh 38 g, E 33 g



Bestell-Tipp

ie mehr schälen, nie mehr
iffeln! Mit dem neuen **Rösti-**
litz bereiten Sie Rösti und
andere Gerichte mit geriebenen
schwellti im Handumdrehen
! Infos und Bestellmöglichkeit
der Beilage oder auf unserer
ebsite

1. SCHRITT



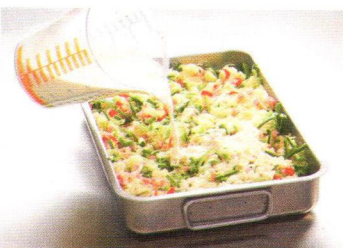
Gschwellti halbieren, durch den
Rösti-Blitz drücken (siehe Bestell-
Tipp) oder schälen, grob reiben,
in eine gefettete ofenfeste Form
von ca. 2 Litern geben.

2. SCHRITT



Lauch in feine Streifen schneiden,
Peperoncini entkernen, in Rin-
ge schneiden, mit den **Schinken-**
würfeli unter die Kartoffeln
mischen.

3. SCHRITT



Saucen-Halbrahm, Milch, Käse,
Muskat und **Salz** verrühren,
darübergiessen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte
des auf 220 Grad vorgeheizten
Ofens.