



# aareguet.ch Kicherärbsli-Gratin

## Zutaten für 4 Personen

1 dl	Vollrahm
3 EL	Tomatenpüree
1,5 EL	Maizena
1 KL	Salz
Pfeffer	
400g	gekochte aareguet.ch Kicherärbsli
150g	junger Spinat (anstatt Spinat kann Lauch verwendet werden, diesen in einer Pfanne mit wenig Öl ca. 10 Minuten andämpfen)
150g	Luzerner Rahmkäse (beliebigen Käse oder verschiedene Käseresten verwenden)
1	Zwiebel
10	Tranchen Bratspeck

## Zubereitung

1. Rahm, Tomatenpüree, Maizena, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.
2. Käse an der Röstiraffel reiben und Zwiebel fein hacken.
3. Zusammen mit den aareguet.ch Kicherärbsli und dem Spinat in die Schüssel geben und alles vermischen.
4. Die Masse nun aus der Schüssel in die Gratinform geben und verteilen. Specktranchen auf dem Gratin verteilen.  
Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofen.

weitere Infos ↴

