



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 ↴

