

Gratinierter Kartoffel



Portionen: 3

Vorbereitungszeit: 10 min.

Garzeit: 30 min.

Gesamtzeit: 40 min.

Zubereitung

2 Karfiolrosen im Salzwasser halbweich kochen, in eine gebutterte feuerfeste Form geben und mit Schinkenstreifen belegen. Aus 3 dag Butter und 3 dag Mehl aufgießen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss, gut verrühren.

Zum Schluss 10 dag geriebenen Emmentaler untermischen. Über den Karfiol gießen und noch etwas geriebenen Käse (Parmesan) darüber streuen. Ins heiße Rohr schieben und goldbraun backen.