

Brätchügeli - Gratin



Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

500 g Teigwaren Müscheli
200 g Rüebli
200 g Sellerie
200 g Kohlrabi
500 g Brätchügeli
2,5 dl Saucenhalbrahm
Salz
Pfeffer
Peterli
200g geriebener Käse

Vorbereiten

Rüebli, Sellerie und Kohlrabi Julienne schneiden oder raffeln
Peterli fein hacken

Zubereiten

Teigwaren in reichlich Salzwasser fast al dente kochen.
Die letzten 3 Minuten Rüebli, Sellerie und Kohlrabi dazugeben.
2 dl der Kochflüssigkeit beiseite nehmen.
Teigwaren und Gemüse abgiessen.
Brätchügeli dazugeben und gut vermischen.

Gratinform ausbuttern
Brätchügeli - Teigwaren - Gemüse Mischung in Gratinform verteilen.
Dazwischen mit Reibkäse bestreuen.

Guss mit 2 dl Kochflüssigkeit, 2,5 dl Saucenhalbrahm sowie
50 Gramm Reibkäse erstellen. Würzen mit Salz und Pfeffer
und falls beliebt mit wenig Muskatnuss.
Guss über Gratin verteilen und am Schluss mit Reibkäse
obendrauf bestreuen.

Im unteren Drittel des mit 200° Umluft vorgeheizten Ofens
ca. 30 Minuten überbacken.