

Gratin à la paysanne

(für 6 Personen)

Zutaten:

1 kg	Kartoffeln, geschält
100 g	magere Speckwürfel
100 g	Greizer
80 g	geriebener Sprinz
2 Stück	Zwiebeln
1 EL	Paprika
3 dl	Hühnerbouillon
2 dl	Weisswein



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Gratinform schichten. Speckwürfel in der Bratpfanne ohne fett leicht anbraten. Den Käse an der Bircherraffel reiben und zusammen mit dem geriebenen Sprinz zwischen den Kartoffeln verteilen.

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, andämpfen und ebenfalls zwischen den Kartoffeln verteilen. Das Paprika über die Kartoffeln streuen.

Die Bouillon aufkochen und zusammen mit dem Wein über die Kartoffeln giessen.

Gratinieren: ca. 50 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens