

BIRNEN-BRATKÄSE-GRATIN



Für 2 Personen

- 450 g Gschwellti (Pellkartoffeln) geschält
- 50 g Rohschinkenranchen, in Stücke geschnitten
- 2 Birnen geschält (oder nach Belieben ungeschält), in Scheiben geschnitten
- 1 EL gehackter Schnittlauch
- 200 g Seiler Bratkäse, in Scheiben geschnitten
- Pfeffer

Gschwellti (Pellkartoffeln) halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in eine Gratinform legen. Mit Schinken, Birnen, Schnittlauch und Bratkäse belegen und würzen. In der oberen Hälfte des auf 250 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten gratinieren.

seiler
KÄSE SEIT 1928