

Kartoffelgratin pikant

Für die kleine Kaiserform

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

3	El	Bratbutter	das Gemüse in der heissen Butter scharf anbraten
2		Peperoni, in Streifen	
2		Tomaten, geschält, entkernt, gewürfelt	
oder			
1	Büchse	gehackte Tomaten	
150	g	Speckwürfeli	beifügen und kurz anziehen
1		Zwiebel, gehackt	
2		Knoblauchzehen, gehackt	
500	g	Kartoffeln, in dünnen Scheiben	zugeben
		Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian	würzen
2	Stk	frische Eier	verrühren und zugiesen; alles in die Gratinform geben
5	dl	Milch	
2	El	Käse, gerieben	

Vorgaren

Abgedeckt 45-50 Min. im auf 220° vorgeheizten Ofen.

2	El	Käse, gerieben	darüber streuen
2	El	Paniermehl	

Garen

Den offenen Gratin nochmals für 15-20 Min. in den Ofen schieben.

