

Würfeli-Gratin

Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen

1–2 Gratinformen von je ca. 2 Liter Inhalt

750 g (1,5 kg) gemischtes Saisongemüse, z.B. Kürbis, Fenchel, Lauch und Peperoni, gerüstet, gewürfelt
600 g (1,2 kg) festkochende Kartoffeln, geschält, gewürfelt
200 g (400 g) Schinken, gewürfelt
ca. 2,5 dl (5 dl) Rahm
Salz, Pfeffer
1–2 TL (2–3 TL) ital. Kräutermischung



Tipps

Variante ohne Schweinefleisch: Schinken durch Trutenschinken oder geschnetztes Pouletfleisch ersetzen.

Vegetarische Variante: Schinken durch Bratkäsewürfel ersetzen.



Zubereitung

1. Das Gemüse mit Kartoffeln und Schinken mischen, in die vorbereitete Form/en verteilen.
2. Rahm mit Salz, Pfeffer und Kräutern mischen, darüber giessen.
3. Gratin in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten gratinieren.