

Teigwarengratin im Steamer

Zutaten

4 Personen

- 400 g** Teigwaren (Müscheli od. Hörnli)
(ungekocht)
- 250 g** Champignon, in Scheiben
- 2** Rüebli, in feinen Streifen
- 200 g** Speckwürfeli
- 1** kleine Stange Lauch

Guss

- 5 dl** Gemüsebouillon
- 3 dl** Halbrahm
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Rüsten, zubereiten: ca. 10 Minuten

Backzeit im Ofen: 30 Minuten

Gesamtzeit: ca. 40 Minuten



Teigwaren, Champignons, Speckwürfeli, Rüebli, Lauch (alles roh und ungekocht) in der eingefetteten Porzellanform mischen.

Für den Guss Gemüsebouillon und Halbrahm verrühren, würzen. Den Guss darüber giessen. Den Käse darüberstreuen.

Die Porzellanform in Auflage 2 in den kalten Garraum schieben. Rezept starten. Heissluft mit Beschwaden 180 Grad, 30 Minuten.



Dazu passt Salat.

En Guete!