



## GEMÜSE-AUFLAUF

(4-6 Personen)

Zucchini und Peperone in Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Kohlräbli in Salzwasser 6 Minuten blanchieren. Alles gut abtropfen lassen und mit den Tomatenvierteln beiseite stellen. Zwiebel im erhitzten Olivenöl glasigbraten, Hackfleisch zufügen und braten, bis es die rote Farbe verloren hat. Petersilie und Salbei beigegeben, mit Rotwein ablöschen, würzen; die Flüssigkeit einkochen lassen und beiseite stellen.

Reis in viel Salzwasser 10 Minuten kochen, etwas ausdämpfen lassen; Butter und Sbrinz darunterziehen. Mit dem Hackfleisch vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform verteilen. Mit Greyerzer bestreuen und die Gemüse darauf anrichten.

Sämtliche Zutaten für den Guss zusammen verquirlen, über das Gemüse verteilen und mit dem restlichen Greyerzer bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) 35-40 Minuten backen.

- 2 Zucchini, in Scheiben geschnitten**
- 1 gelbe Peperone, halbiert, entkernt, in grosse Stücke geschnitten**
- 2 Kohlräbli, geschält, halbiert, in Scheiben geschnitten**
- 1-2 Tomaten, geschält, geviertelt**
- 3 Esslöffel Olivenöl**
- 1 grosse Zwiebel, gehackt**
- 300 g Hackfleisch (Dreierlei)**
- 1 Bund Petersilie, gehackt**
- 1 Zweig Salbei, gehackt**
- 1 dl Rotwein**
- Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer**
- 200 g Langkornreis**
- 10 g Butter**
- 100 g Sbrinz, gerieben**
- Butter für die Form**
- 100 g Greyerzer, gerieben**
- Guss:**
- 4 Eier**
- 2 dl Rahm**
- Salz, Pfeffer, Paprika einige frische Rosmarinadeln, gehackt**
- 30 g Greyerzer, gerieben**

## GRATIN «PARMENTIER» (4 Personen)

**1 Knoblauchzehe, halbiert**  
**Butter für die Form**

**100 g Greyerzer, gerieben**  
**800 g Kartoffeln, roh, geschält, in dünne Scheiben geschnitten**  
**Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuss**

**Guss:**  
**2 dl Milch**  
**2 dl Rahm**  
**80 g Greyerzer, gerieben**  
**Salz, Pfeffer**

**1 dl Rahm**

Eine Gratinform mit der Knoblauchzehe ausreiben und ausbuttern. Den Boden der Form mit Greyerzer bestreuen, die Kartoffeln dachziegelartig daraufschichten und würzen. Sämtliche Zutaten für den Guss zusammen vermischen und über die Kartoffeln verteilen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) 30 Minuten backen, mit dem restlichen Rahm übergiessen und nochmals 15-20 Minuten backen.

Passt ausgezeichnet zu kurz gebratenem Fleisch.

