

Kartoffelgratin

von Nico Boss

Mengen für 50 Personen

12.5 kg Kartoffeln festkochend	scheiben schneiden
2.5 kg Rüebli	
1.25 kg Erbsen	
50 Stück Eier	
3.13 Liter Halbrahm	
1.25 kg Käsemischung	

Arbeitszeit ca. 25 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 35 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit wenig Salzwasser ca. 15 Minuten zugedeckt gar kochen. Anschließend abgießen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Möhren putzen, schälen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und Erbsen und Möhren darin zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dünsten.

Die Eier trennen und die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe, Milch, Pfeffer und Salz verrühren. Die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Die Eigelbmischung und das Gemüse unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unter den Gemüsebrei heben und in die leicht gebutterte und mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen. Mit Käse bestreuen und den Auflauf im Backofen in der Mitte bei Umluft 160 °C ca. 35 Minuten backen.