

Kartoffelgratin mit Fleischkäse und Erbe und Rüebl

von Olivia Braunschweiler

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
40 g Butter	Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
5 cl Rahm	darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen
7.5 cl Milch	
400 g Reibkäse	darüberstreuen
2.0 kg Fleischkäse	
800 kg Erbsli und Rüebl	
400 g Mozzarella	
3.0 Stück Knoblauchzehen	