

Teigwarengratin

von Dominique Candrian

Mengen für 35 Personen

4.2 kg Penne	In Salzwasser ca. 5 min kochen. Wasser abschütten und Teigwaren in Gratinform geben.
3.5 kg Rüebli	
3.5 kg Broccoli	
3.5 kg Zwiebel	alles Gemüse klein schneiden und beifügen
1.75 Liter Milch	
4.2 Liter Rahm	
1.31 kg Reibkäse	
3.5 g Kräutermischung	
7.0 TL Salz	
10.5 g Pfeffer	Alle Zutaten mischen und über Teigwaren giessen. Nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Teigwarengratin kann mit diverseem klein geschnittenem Gemüse ergänzt werden (einfach untermischen). Gratin ca. 25 min im vorgeheizten Ofen backen.

En Gueteeeeeeeeeee!