

REZEPT



Sahnekartoffeln

400 g Pellkartoffeln (Geschwelte)

200 g Erbsen tiefgekühlt

40 g Schinken in Würfel

50 g Gorgonzola in Würfel

3 dl Gemüse Bouillon

1 dl Rahm

1 Tomate in Würfel geschnitten

Saucenbinder hell

Gemüse Bouillon, Sahne aufkochen und die gefrorenen Erbsen begeben.

Ca. 2 – 3 Minuten kochen. Käse begeben. Mit Saucenbinder binden.

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. In ausgebutterte feuerfeste Form geben.

Alles über die Kartoffeln giessen.

Im Ofen bei 200 Grad gratinieren.

