



## Randen-Kartoffelgratin mit Zwiebel-Käsekrüstchen

Gratin-Rezepte mit Rande findet man recht selten, obwohl, kombiniert mit Kartoffel schmeckt die Rande mit ihrem erdigen Charakter auch gratiniert sehr gut. Mit Käse und Zwiebel überbacken wird dieser Gratin mit der leicht knusprigen Decke so ein richtig schön herzhafter Genuss.

Am einfachsten gelingt der Gratin mit vorgekochten Randen, wie sie fast überall erhältlich sind und "Gschwellte". Mit rohen Randen und Kartoffeln braucht es einfach mehr Ofenzeit (ca. 60-70 Minuten).

### Zutaten (1 Portion)

250g	Rande gekocht
250g	Kartoffel festkochend, roh
1	grosse Knoblauchzehe
1dl	Gemüsebouillon
5cl	Vollrahm
80g	Halbhartkäse
60g	Zwiebel
2El	Paniermehl
	Bratbutter

### Zubereitung

Kartoffel in Salzwasser knapp gar kochen und auskühlen lassen.

Kartoffel und Rande schälen und zu knapp 5mm dicken Scheiben schneiden.

Eine Gratinform ausbuttern, Randen- und Kartoffelscheiben fächerförmig einschichten.

Zwiebel grob hacken und den Käse zu kleinen Würfelchen schneiden. Miteinander

vermischen und über den Gratin streuen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Bouillon aufkochen, Knoblauch dazupressen und mit Pfeffer würzen. Vollrahm zugiessen, kurz köcheln lassen und über den Gratin giessen. Mit Paniermehl bestreuen und in der Mitte des Ofens 30 Minuten gratinieren.





