



Pastagratin mit Kutteln

Pasta und Kutteln sind zwar keine gängige Kombination. Mit Zwiebel, Gemüse, einer sämigen Sauce mit reichlich Käse im Ofen überbacken, schmecken sie dennoch ausgezeichnet. Der sämige Gratin mit einem feinen Krüstchen obendrauf, ist wahrhaftige Kost, gut für den hungrigen Magen und macht auch die Seele glücklich.

Zutaten (1-2 Portionen)

120g	Kuttel
40g	Zwiebel
2	Lorbeerblätter
50g	Rüebli
50g	Stangensellerie
1dl	Hühnerbouillon
60g	Sauerrahm
2	Lorbeerblätter
80g	Pipe Rigate (grosse Hörnli)
30g	Greyerzer gerieben
	Pfeffer, Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel zu Streifen schneiden, Rüebli und Stangensellerie würfeln. Kutteln zu schmalen Streifen schneiden.

Zwiebel, Rüebli und Stangensellerie in Bratbutter 2-3 Minuten dünsten. Bouillon, Sauerrahm und Lorbeerblätter zugeben, mit Pfeffer würzen. Kutteln zugeben, köcheln lassen bis die Sauce gut auf die Hälfte eingekocht ist und die Kutteln weich sind (ca. 30 Minuten).

Pipe rigate in Salzwasser gar kochen und abgießen, dabei etwas rütteln, damit das Kochwasser ausfließt.

Ofen auf 200° vorheizen.

Pipe und 20g geriebener Käse zur Kuttel geben und vermischen, in eine ausgebutterte Gratinform geben und mit dem Rest des Käses bestreuen.

In die Mitte des Ofens einschieben und ca. 20 Minuten überbacken, bis der Gratin leichte Krüstchen zeigt.





