



## Lattichgratin mit Tomaten und Greyerzer

Lattich lässt sich sowohl als Salat und auch als Gemüse zubereiten. Die robusten Lattichblätter bleiben auch unter der Ofenhitze beim Gratinieren noch leicht knackig und behalten ihren frischen, krautigen Geschmack. Der Lattich wird mit Tomaten und Käse vermischt und vor dem Gratinieren mit Bouillon übergossen, das gibt ordentlich viel schmackhaften Saft, da empfiehlt sich ein trockener Reis aufs Beste als Beilage.

### Zutaten (2 Portionen)

1 Lattich  
4 kleinere Tomaten  
200g Greyerzer  
2El Sauerrahm  
1dl Gemüsebouillon  
Pfeffer zum abschmecken  
Olivenöl

### Zubereitung

Lattich auseinandernehmen, waschen und gut abtropfen lassen oder ausschwingen.

Lattichblätter von den dicksten Stielansätzen befreien und in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Tomaten grob würfeln, 150g Käse zu Würfelchen schneiden. Alles zusammen mit dem Sauerrahm in einer Schüssel vermischen.

Bouillon aufkochen und heiss über den Lattich giessen. Nochmals gut vermischen und mit Pfeffer abschmecken.

Gratinform mit Olivenöl auspinseln, die "Lattichmasse" einfüllen und von Hand etwas festdrücken. Den Rest des Käses (50g) darüberreiben.

In der oberen Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten gratinieren.



*Lattich, Tomaten- und Käsewürfel zugeben, mit Pfeffer würzen und vermischen.  
Bouillon darübergießen und nochmals vermischen.*

