

Siedfleischgratin

Zutaten

2 Zwiebeln
1 El Rapsöl
1 ½ dl Weisswein
2 ½ dl Rahm
Salz
Pfeffer
8 Salbeiblätter
4 Tomaten
600 g gekochtes Siedfleisch
80 g geriebener Käse

Zubereitung

Zwiebeln in Ringe schneiden und im heissen Öl glasig dünsten, herausnehmen und beiseite stellen

Wein in die Pfanne giessen und einkochen lassen, Rahm beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen, Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und dazugeben

Tomaten und Siedfleisch in Scheiben schneiden und ziegelartig mit den Zwiebeln in eine gebutterte Auflaufform schichten, mit dem geriebenen Käse bestreuen und mit der Sauce übergiessen

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens bei 200 Grad 20 bis 30 Minuten gratinieren

Besuchen Sie uns

Familie
Christa & Michel Strub-Beutler
Schützenhausstrasse 46
5056 Attelwil/AG

Rufen Sie uns an

Wir sind gerne für Sie da!
079 218 89 04

Schreiben Sie uns

info@vom-buur.ch