

Walliser Kartoffelgratin aus dem Naturpark Pfyn-Finges

Hauptgang



Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten

Zutaten

- 700g festkochende Kartoffeln
- 150g Walliser Raclette
- 120g Vollrahm
- 200g Gemüsebouillon
- 100g Walliser Trockenfleisch
- 20g Paniermehl aus Traubenkernbrot
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Knoblauchzehe
- wenig Butter
- Frische Petersilie

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Gratinform mit der Knoblauchzehe ausstreichen und mit Butter einfetten.
- Die Kartoffelscheiben schuppenartig einlegen, darüber das in ganz dünne Streifen geschnittene Trockenfleisch verteilen.
- Rahm, Bouillon, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zusammen verrühren und aufgiessen.
- Walliser Raclette reiben und mit dem Paniermehl aus Traubenkernbrot aufstreuen.
- Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 50 Minuten garen. Die Alufolie etwa 10 Minuten vor dem Ende wegnehmen und den Gratin bräunen.

Autorinnen und Autoren

Annelies und Paul Mathieu
Bäckerei Mathieu
Leuk

Tipps

- Vor dem Auftragen feingehackte Petersilie aufstreuen und heiss servieren.