



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW19 | 2020

Pak Choi – Kartoffel Gratin mit Schafskäse

Zutaten

- 500g Pak Choi
- 800g Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 3 Eier
- 200g Naturjoghurt
- 50ml Milch
- 250g Schafskäse

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, in etwas Salzwasser dämpfen bis sie gar sind, das Grün vom Pak Choi von den Stielen entfernen und sehr fein hacken, die Stiele ganz fein schneiden und ca. 5 Minuten dämpfen, die letzten 2 Minuten das Grün zugeben, die kleingeschnittene Zwiebel und die zerdrückten Knoblauchzehen dazugeben, die Eier mit der Milch und dem Joghurt verrühren, in eine Auflaufform, die Kartoffeln legen, darauf die Hälfte des zuvor zerbröselten Schafskäse, dann den Pak Choi und oben drauf den restlichen Schafskäse, die Eier-Joghurt-Masse darüber verteilen und bei 220°C ca. 25 Minuten backen (Umluft 200°C)