



GUMMELI-GRATIN "RUCK-ZUCK"



800 g	Gummel (mehlig kochende Kartoffeln)
150 g	Milch
80 g	Rahm
1.5 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer
2 P	Muskatnuss
1-2	Knoblauchzehen (optional)
	Reibkäse

1. Kartoffeln in Stücken in den  geben und 3-4 sek. / Stufe 5 zerkleinern
2. In eine Gratinform umfüllen
3. Die Restlichen Zutaten in den  geben und auf Stufe 3 mischen
4. Alles in die Gratinform über die Kartoffeln giessen, Reibkäse darüber streuen (optional) und im Backofen 30min. bei 200° backen.

Hinweis: Evtl. braucht es etwas mehr Flüssigkeit, je nach Sorte "Gummel". Dann einfach etwas Milch nachgiessen.

Tipp: Die Resten könne gut als "Gummeltätschli" gebraten werden.