

Gratin de raves et pommes de terre au fromage de Bagnes (4 à 6 personnes)

Ingrédients :

- 500 gr. de pommes de terre
- 300 gr. de raves
- 200 gr de fromage de Bagnes raclette (en fines tranches)
- 125 ml de crème
- Sel et poivre

Recette :

- Épluchez les raves et pommes de terre
- Coupez-les ensuite en rondelles et cuisez-les séparément dans l'eau bouillante durant 8 - 10 minutes, égoutter
- Préchauffez le four à 200°
- Disposez dans un plat à gratin préalablement beurré, une couche de pommes de terre, de raves et de fromage. Renouvelez une couche de pommes de terre.
- Arrosez de crème
- Recouvrez le tout d'une couche de fromage de Bagnes
- Assaisonnez avec poivre et sel

Faites gratiner le tout au four à 200° pendant 20 minutes

... et bon appétit !

Kartoffel-Rüben-Gratin mit Bagnes-Käse (4 bis 6 Personen)

Sie brauchen :

- 500 gr. festkochende Kartoffeln
- 300 gr. Rüben (weisse Rüben, Steckrüben)
- 200 gr Bagnes Raclettekäse, gerieben
- 125 ml Vollrahm
- Salz und Pfeffer

Machen Sie es so :

- Kartoffeln und Rüben schälen, in feinen Scheiben schneiden, getrennt 8 bis 10 Minuten in kochendem Wasser vorkochen (Abtropfen)
- Backofen auf 200 Grad vorheizen, Gratinform buttern. Eine Schicht Kartoffeln, dann die Rüben sowie eine Schicht Käse daraufgeben, salzen und pfeffern. Erneut eine Schicht Kartoffeln und mit Rahm übergießen.
- Zuletzt eine Schicht Käse darübergeben, salzen und pfeffern.
- 20 Minuten bei 200 Grad backen und ...

Guten Appetit !