



## Kartoffelgratin mit Nidelchäs

für 4 Personen

800 g Kartoffeln, geschält und in  
Scheiben geschnitten  
225 g Küssnacher Nidelchäs,  
in Würfel geschnitten  
100 g Schinkenwürfeli  
20 g Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Für den Guss: 3 Eier · 3 dl Milch ·  
50 g Reibkäse · Salz, Pfeffer, Mus-  
katnuss.

Kartoffelscheiben mit kaltem Wasser abspülen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte davon in eine ofenfeste, bebutterte Gratinform schichten. Die Nidelchäs- und Schinkenwürfeli darauf verteilen und mit den restlichen Kartoffelscheiben bedecken. Alle Zutaten für den Guss verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Guss über die Kartoffeln verteilen und mit Reibkäse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille bei ca. 200° etwa 50 Minuten backen.