



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.