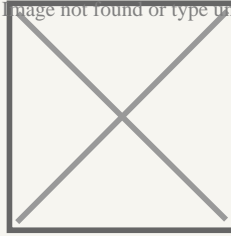


Image not found or type unknown



SÜSSKARTOFFEL-ZUCCHINI-GRATIN MIT ROTTER KLOSTERKÄSE

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Süßkartoffel und Zucchini längs dünn aufschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gebündelt in eine mit Olivenöl ausgestrichene Backform schichten.
2. Ricotta, Sahne und Eigelb mischen. Über die Süßkartoffel-Zucchini-Bündel gießen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 35 - 40 Minuten backen.
4. Kurz vor Ende der Backzeit mit Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben belegen und schmelzen lassen.

ZUTATEN

10

5 kg	Süßkartoffeln
2 kg	Zucchini
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
75 g	Olivenöl
1 kg	Ricotta
750 g	Sahne
10	Eigelb
600 g	Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben