Griess-Käse-Auflauf

Ein einfaches Gericht aus Grossmutters Küche. Gekochter Griessbrei wird mit Eigelb, geriebenen Käse und Eiweiss vermischt und im Ofen kräftig überbacken. Mit einer oder zwei Schichten Passata di Pomodoro oder gewürzter Tomatensauce lässt sich der Auflauf gut ergänzen.

Zutaten (2 Portionen)

2,5dl	Milch
2,5dl	milde Bouillon
10g	Butter
70g	Hartweizengriess
100g	milder Gruyère
1	Eigelb
1	Eiweiss
1dl	Passata di Pomodoro
1	kleiner Zweig Rosmarin
	Salz, Muskatnuss und Pfeffer

Zubereitung

Bouillon, Milch und Butter aufkochen. Aufpassen, dass die Milch nicht überkocht. Griess einrieseln lassen und mit dem Schwingbesen verrühren. 10 Minuten köcheln lassen und ab und zu mit dem Schwingbesen durchrühren, vor allem gegen Schluss, damit der Griess nicht anhockt.

Griess von der Herdplatte ziehen und 10 Minuten auskühlen lassen.

Gruyère fein reiben.

Ofen auf 220° vorheizen und eine Gratinform gut ausbuttern.

Passata mit kleingehacktem Rosmarin aufkochen und zu einer dickflüssigen Sauce einreduzieren. Etwa auskühlen lassen.

Eigelb und Gruyère unter den Griess mischen. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Eiweiss unter die Griessmasse ziehen, damit nur solange mischen bis der Eischnee gut verteilt ist.

Eine Lage Griess in die Gratinform geben, eine dünne Schicht Passata darauf verstreichen, eine zweite Schicht Griess daraufgeben und mit Passata bestreichen. Mit einer letzten Schicht Griess belegen, mit ein paar Butterstückechen bestreuen und sogleich in die Mitte des Ofens einschieben. Das Einschichten muss zügig von statten gehen, damit der Eischnee nicht zu stark zusammenfällt.

35 bis 40 Minuten überbacken bis der Auflauf kräftige Röstspuren zeigt.