



Reisgratin mit Spinat und Ei

Gratins mit Kartoffeln, Teigwaren oder Gemüse sind gang und gäbe. Auch ein Reisgratin schmeckt vorzüglich. Gut geeignet ist dazu Risottoreis wie Carnaroli, Arborio oder Vialone. Auch mit Langkornreis könnte man verwenden.

Der vorgekochte Reis wird mit Spinat und Mozzarella vermischt und mit einem Eier-Frischkäseguss gratiniert. Dazu thronen frische Eier auf dem Gratin, ganz so wie beim Innerschweizer Ofenguck. Die Eier, vor allem die Eigelbe, stocken dabei nicht ganz und fließen beim Essen so schön über den Gratin.

Zutaten (2 Portionen)

120g	Risotto-Reis (Carnaroli)
1	kleine Zwiebel
4dl	Gemüsebouillon
120g	Blattspinat (gefroren)
3	Eier
100g	Mozzarella
30g	1 Gerber GALA (oder Frischkäse)
3cl	Vollrahm

Zubereitung

Reis unter kaltem Wasser abspülen. Das entzieht ihm Stärke und der Gratin wird damit lockerer.

Zwiebel hacken und in Butter kurz andünsten. Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt bissfest garen (ca. 15-20 Minuten).

Reis auf der ausgeschalteten Herdplatte 2-3 Minuten ausdampfen lassen, dabei häufig umrühren. Reis von der Herdplatte ziehen und auskühlen lassen. Dabei ab und zu

auflockern. Vor dem Vermischen mit Spinat und Mozzarella sollte er höchstens noch lauwarm sein.

Blattspinat von Hand etwas ausdrücken und grob hacken. Mozzarella zu ca. 5mm grossen Würfelchen schneiden. GALA-Käsi zerbröseln oder zu kleinen Stücken schneiden.

Reis mit dem Spinat und ca. 3/4 des Mozzarella vermischen.

Für den Guss 1 Ei mit Vollrahm und dem GALA-Käsi verquirlen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern und die Reismasse einfüllen. Mit einem Löffel zwei tiefe Dellen eindrücken. Den Rest der Mozzarellawürfel darüber streuen. Mit ca. 2/3 des Gusses übergiessen.

In die Mitte des Ofens einschieben und 10 Minuten vorbacken.

Gratin kurz aus dem Ofen nehmen, die Eier aufschlagen und in die Dellen gleiten lassen. Rest des Gusses über den Reis giessen. Eier nach Belieben mit Kräutersalz, Pfeffer und Paprika würzen. Gratin ca. 15 Minuten fertigbacken.







