



## Randen-Ramequin

Der traditionelle Gratin aus der Waadt wird aus Weissbrot, Käse und einem Guss aus Milch, Rahm und Ei gebacken. Die Rande scheint da nichts verloren zu haben, doch mit ihrem erdigen Geschmack ergänzt sie das käse- und rahmlastige Gericht vorzüglich und macht es auch ein bisschen leichter. Während das traditionelle Ramequin mit Muskatnuss und Pfeffer gewürzt wird, kommt bei dieser Variante Knoblauch und Estragon zum Zug.

### Zutaten (1-2 Portionen)

220g	Rande gekocht
100g	Greyerzer
7	Scheiben Baguette, ca. 1cm dick
1	grosses Ei
1dl	Milch
5cl	Vollrahm
1	Knoblauchzehe
1/2Tl	Estragon getrocknet
2	Prisen Salz

### Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen. Baguettescheiben auf ein Blech legen und 10 Minuten im Ofen rösten.

Rande schälen und zu ca. 5mm dicken Schieben schneiden. Greyerzer zu ca. 3mm dicken und ca. 4cm langen Scheiben schneiden.

Ein Gratinform ausbuttern. Rande, Baguette und Käse fächerförmig in die Gratinform einschichten.

Rahm, Milch und Ei in eine Schüssel geben, Knoblauch dazupressen und gut verquirlen.

Mit wenig Salz und etwas Pfeffer würzen. Über den vorbereiteten Gratin giessen.

Im unteren Drittel des Ofens einschieben und 25 Minuten bei 200° überbacken.





