



## Zwiebelgratin

Beim Gratinieren verlieren die Zwiebeln die Schärfe, sie werden dabei leicht süsslich. Man muss sie deshalb vorab nicht abspülen, wie das oft empfohlen wird, dabei geht lediglich viel Geschmack verloren. Reichlich Kartoffeln, etwas Käse und Speck machen den Zwiebelgratin kompakter und bereichern ihn mit gutem Geschmack. Ein Guss mit Ei lässt einen Gratin eher trocken werden, da Zwiebeln einen hohen Wasseranteil haben, eignet er sich jedoch gut für diesen Gratin.

### Zutaten (2 Portionen)

280g	Zwiebeln
180	Kartoffeln festkochend
80g	Halbhartkäse (z.B. Bergkäse)
60g	gekochter Speck
	Bratbutter

Guss:

1	Ei
1dl	Vollrahm
1/2Tl	Salz
	Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung

Alle Zutaten für den Guss verquirlen. Mit nicht zu knapp Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu gut 5mm dicken Scheiben schneiden. Speck klein würfeln. Kartoffeln je nach Grösse längs halbieren oder vierteln zu 3-4mm dicken Scheiben schneiden. Käse durch die Röstiraffel reiben. Alles in eine Schüssel geben und vermischen.

Eine Gratinform ausbuttern und die Masse einfüllen. Mit dem Guss übergießen.

In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens ca. 50 Minuten gratinieren.





