

Erbsen-Kefen-Gratin mit Kartoffelhaube



Ob als vegetarisches Gericht oder als Beilage zu einem feinen Stück Fleisch – marktfrisch und lecker.

Zutaten

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln mehligkochend
Salz
1 kg Erbse frisch oder 300 g tiefgekühlte Erbsen
400 g Kefen
1 Zwiebel
1 Esslöffel Butter
1 dl Gemüsebouillon
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 g Cherrytomaten
1 dl Milch
0.5 dl Rahm
60 g Gruyère AOP gerieben
1 Prise Muskatnuss frisch gerieben
einige Butterflocken zum Überbacken

Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse in Viertel oder Sechstel schneiden. In nicht zu viel Salzwasser zugedeckt weich kochen.

Inzwischen die frischen Erbsen enthülsen. Tiefgekühlte Erbsen können direkt noch gefroren verwendet werden. Die Kefen rüsten. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer eher weiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Kefen beifügen und kurz mitdünsten. Dann die Erbsen und die Bouillon dazugeben und alles zugedeckt etwa 5 Minuten knapp weich garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen die Cherrytomaten halbieren und die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die weichen Kartoffeln abschütten, in die Pfanne zurückgeben und kurz bei mittlerer Hitze trocken dämpfen. Dann vom Herd nehmen, durch ein Passevite oder die Kartoffelpresse in die Pfanne zurück passieren. Die Milch, den Rahm sowie 30 g Käse unterrühren und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

½ des Erbsen-Kefen-Gemüses mitsamt Garflüssigkeit in einer Gratinform verteilen. Die Hälfte der Cherrytomaten hineinsetzen, dann das restliche Gemüse und die zweite Hälfte der Tomaten darauf geben. Das Kartoffelpüree darüber geben und glatt streichen. Mit dem restlichen Käse (30 g) bestreuen und mit Butterflocken belegen.

Den Gratin im 220 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 20–25 Minuten überbacken.