

Gemüsegratin auf dem Blech



Für 4 Personen

Zeitaufwand ca. 30 Min

ZUTATEN

3 **grosse Rüebli** (ca. 400 g)

1 **Sellerie** (ca. 450 g)

3 **grosse Kartoffeln** (ca. 450 g)

3 **Bundzwiebeln** mit dem Grün,
Zwiebeln in feinen Ringen, Grün in
feinen Streifen

250 g **Walliser Alpkäse**, in kleinen
Stücken

0.75 EL **Salz**

0.25 TL **schwarzer Pfeffer** aus der Mühle

170 g **dünne grüne Spargeln**

ZUBEREITUNG

1. Rüebli, Sellerie und Kartoffeln längs in dünnen Scheiben direkt in ein Backblech hobeln.

2. Bundzwiebeln mit der Hälfte des Käses unter das Gemüse mischen, würzen.

3. Spargeln darauflegen, restlichen Käse darauf verteilen.

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

(Quelle: www.bettybossi.ch)