

Überbackene Gurken mit Tomaten und Kartoffeln



Zutaten

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 800 g Gurken, (Nostrano)
- 125 g Rohessspeck, ersatzweise Bauernspeck
- 4 Tomaten, mittelgross
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 3 Eier
- 1.5 dl Milch
- 1 dl Rahm
- Muskatnuss, frisch geriebene
- 100 g Gruyère, gerieben, AOC

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Kartoffeln ungeschält in nicht zu viel Wasser nur gerade knapp weich garen.

2 Die Gurken schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel oder Kugelausstecher herausschaben. Die Gurkenhälften quer halbieren. Jeweils 1 Gurkenstück mit 2 Scheiben Speck umwickeln.

3 Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden und die Früchte in Sechstel schneiden. Die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Die Kartoffeln noch warm schälen und in Scheiben schneiden. Auf dem Boden einer gut ausgebutterten Gratinform verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gurkenstücke sowie die Tomaten darauf verteilen.

5 Eier, Milch und Rahm gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Käse untermischen. Mit einem Schöpflöffel den Guss über den Gratin verteilen.

6 Den Gratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 45 Minuten backen. Heiss servieren.