



## Gebratener Fleischkäse mit Rahm-Lattich

**4 Scheiben Fleischkäse, 300-400 g**

### **Rahm-Lattich:**

**500 g Lattich, fein geschnitten**

**1 Zwiebel, fein gehackt**

**1 kleiner Apfel, klein gewürfelt**

**Butter zum Dämpfen**

**1 dl Saucen-Halbrahm**

**Salz, Pfeffer**

**wenig Muskatnuss**

Die Fleischkäse-Scheiben nach Belieben diagonal halbieren oder vierteln.

Rahm-Lattich: Gemüse, Zwiebel und Apfel in der Butter dämpfen. Rahm dazugiessen, aufkochen und würzen.

Den Fleischkäse braten oder grillieren.

Den Rahm-Lattich auf vorgewärmte Teller verteilen, Fleischkäse darauf geben, sofort servieren.



## Caesar Salat

### **Dressing:**

- 1 Eigelb**
- ½ Knoblauchzehe, gepresst**
- Salz, Pfeffer**
- ½ TL Senf**
- 2 EL Zitronensaft**
- 1.0 dl Rapsöl**

### **Salat:**

- 4 - 8 Tranchen Bratspeck**
- 2 Scheiben Weissbrot, in kleinen Würfeln**
- ½ Knoblauchzehe, gepresst**
- 1 - 2 Lattich, gerüstet, in Stücken**
- wenig Sbrinz AOP, gehobelt, zum Garnieren**

Dressing: Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft mit dem Mixer schaumig rühren. Öl in gleichmässig dünnem Strahl unter Rühren mit dem Mixer dazugiessen. Weiterrühren, bis die Sauce sämig ist.

Salat: Bratspeck in der Bratpfanne knusprig braten. Auf Haushaltspapier auslegen. In Stücke brechen. In derselben Pfanne Brotwürfel und Knoblauch rösten. Lattich auf Teller oder in eine Schüssel geben. Speck und Brotwürfel darauf verteilen. Sauce darüberträufeln. Mit Sbrinz garnieren.



## Teigwaren-Gemüse-Gratin mit Schinken

**1 ofenfeste Form von 2 Liter Inhalt  
Butter für die Form**

**700 g gekochte Teigwaren, z.B. Fusilli Bucati oder Makkaroni  
200 g Schinken, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
2 Bundzwiebeln, in feine Ringe geschnitten  
100 g Lattich, gerüstet, in feine Streifen geschnitten  
2 Rüebl, in feine Streifen gehobelt**

**Guss:**

**200 g Crème fraîche  
3 dl Milch  
4 Eier  
1 TL Salz  
Pfeffer  
100 g Gruyère AOP, gerieben**

Alle Zutaten für den Gratin mischen, in die ausgebutterte Form geben.

Guss: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren, darübergiessen. Gratin mit Käse bestreuen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten gratinieren.

Ca. 350 g trockene Teigwaren ergeben 700 g gekochte Teigwaren.  
Mit einem bunten Salat servieren.