

# Emmentaler Kartoffelgratin mit Birnen

1 Zwiebel

100 g Speck, geräuchert\*

Butter für die Form\*

800 g Kartoffeln, roh, festkochend\*

200 g Emmentaler surchoix\*

2 Birnen

## **Guss:**

2 dl Rahm\*

2 dl Milch\*

2 Eier\*

1 Knoblauchzehe, gepresst\*

Salt, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

Zwiebel hacken, Speck in feine Streifen schneiden. Eine Gratinform ausbuttern. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die geschälte Kartoffeln und den Käse mit der Röstiraffel in die Form reiben. Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Zwiebeln und Speck begeben und gut mischen.

Alle Zutaten für den Guss verquirlen. Über die Masse giessen. In der unteren Ofenhälfte zugedeckt 45 Minuten backen. Deckel weg nehmen und weitere 15 Minuten fertig gratinieren.

\*Alle Zutaten in der Milchhütte erhältlich