Italienischer Gratin

wenig Olivenöl

darüber träufeln

Gratinieren
Ofenmitte
200 °C (Heissluft 180 °C)
ca. 20 Min.

einige schwarze Oliven, entsteint

in Stücken schneiden, darüber geben

8 EL Paniermehl*
8 EL Käse aus der Region, gerieben

mischen, darüber streuen

2 kg Gschwellti, warm geschält

in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden, beiseite stellen

Variante

*Paniermehl aus getrockneten Brotresten herstellen**Geeignet für:** vegetarisch, Fleisch
Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung