

## Zutaten

4 Portionen

1 ofenfeste Form von 2 Liter Inhalt

Butter für die Form

8 mittelgrosse fest kochende Kartoffeln

Gemüsefüllung:

300 g gemischtes Gemüse, z. B. Rübli, Schwarzwurzeln und Wirz, in feine Streifen geschnitten

Butter zum Dämpfen

Kartoffelinneres, mit einer Gabel zerdrückt

ca. 1,5 dl Halbrahm

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Majoranblättchen

50 g Emmentaler AOP, gerieben

Majoran zum Garnieren



## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, halbieren. Kartoffelinneres bis auf 1/2 cm Rand mit dem Apfelaushöher aushöhlen. Kartoffelhalbschalen und Kartoffelinneres auf dem Dämpfkörbchen zugedeckt knapp weich garen. Kartoffelhalbschalen herausnehmen, in der ausgebutterten Form verteilen.
2. Für die Füllung das Gemüse in der Butter knapp weich dämpfen. Evtl. wenig Wasser zugeben. Kartoffelinneres und Rahm zugeben, würzen. Majoran darunter mischen und in die Kartoffelhalbschalen verteilen. Mit Käse bestreuen.
3. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten gratinieren, garnieren.

Nach Belieben anderes Gemüse verwenden.

---

Energie: 1244kJ / 297kcal, Fett: 17g, Kohlenhydrate: 28g, Eiweiss: 8g