

## Kartoffelgratin mit Gemüse und Schinken 40 Pers.

8 Kg	Kartoffeln mehlig
3 kg	Ruebli
1,5kg	Lauch oder Frühlingszwiebel
1,5 kg	Schinken in grobe Würfel geschnitten
ca. 1 lt.	Gemüse-Bouillon
ca. 1.5 lt.	Rahm
400 g	Greyezer gerieben
500 g	Sbrinz gerieben
	Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

1. Gemüse rüsten und kleinschneiden in eine grosse Schüssel geben, damit alle Zutaten darin gemischt werden können
2. Schinken in Würfeli schneiden
3. Kartoffeln rüsten und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden
4. Die obigen Zutaten mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika würzen. Nicht zuviel Salz da noch Bouillon und der Käse dazu kommt. Den Sbrinz dazugeben und in die Gratinform schichten.
5. Rahm darüber giessen und mit Gemüsebouillon auffüllen.
6. Den Greyezer darüber streuen und bei 180°C ca. 60 Min. backen

Dazu passt: Salat