

## WAADTLÄNDER RAMEQUIN

(4 Personen)

**8 Scheiben Kastenweissbrot**  
(1 cm dick)  
**2 dl Weisswein**  
**8 Scheiben Emmentaler, in der Grösse der Brotscheiben (5 mm dick)**  
**Butter für die Form**

**Guss:**  
**2 Eier**  
**3 dl Milch**  
**Salz, Pfeffer, Muskatnuss**

Die Brotscheiben mit Weisswein beträufeln, mit je einer Käsescheibe belegen und dachziegelartig in eine ausgebutterte, flache Gratinform legen. Die Zutaten für den Guss zusammen verquirlen und über die Brotscheiben verteilen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) 20–30 Minuten backen.

Dieses Gericht kann auch mit Schinkenscheiben angereichert werden.



einfach,  
preisgünstig

## KARTOFFEL-AUFLAUF MIT SAUCISSONS (4 Personen)

**6–8 mittlere Kartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten**  
**Salz, Pfeffer, Muskatnuss**  
**2 Saucissons oder Saucisses aux choux (Chabiswurst), in Scheiben geschnitten**  
**Butter für die Form**  
**1 Knoblauchzehe, fein gehackt**  
**120 g Greyerzer, gerieben**

**Guss:**  
**2–3 dl Rahm**  
**Salz, Pfeffer**  
**1/2 Bund Petersilie, gehackt**

Die Kartoffeln würzen und abwechslungsweise mit den Saucissons oder Saucisses in eine ausgebutterte Gratinform legen. Den Knoblauch darüber verteilen und mit Greyerzer bestreuen. Alle Zutaten für den Guss zusammen verquirlen und über den Gratin giessen.

Im vorgeheizten Ofen (220 °C) ca. 40 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

