

## «Schweinsbröckli-Gratin»

(Rezept von Landfrau Erna Köfer aus Schlatt (AI))

### Zutaten für vier Personen:

1 EL Butter  
1 Zwiebel, gehackt

3 Rüebli  
1 Kohlräbli  
2 Fenchel  
Alle Gemüse in kleine Würfeli geschnitten)

Peterli, fein gehackt  
150 g geräuchertes Schweinsbröckli, feine Würfeli  
1 dl Bouillon  
Salz, Pfeffer

400 g Nudeln, im Salzwasser «al dente» gekocht

100 g Appenzeller-Käse, gerieben  
1 dl Rahm

### Zubereitung:

Die Butter in eine Bratpfanne geben und die Zwiebeln glasig dünsten. Gemüse-Würfeli und Peterli begeben, mitdünsten und dann mit Weisswein ablöschen. Kurz weiter dünsten, das Gemüse soll knackig bleiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinsbröckli-Würfeli begeben, leicht mitdünsten, die Bouillon dazu geben und die al dente gekochten Nudeln darunter mischen. Alles in eine Gratinform geben und mit Rahm übergiessen. Den Käse darüber streuen und im heissen Backofen bei 220 Grad etwa 30 Minuten überbacken.

\*\*\*\*