Reibekuchen Auflauf/Gratin

mit Salat auch als Hauptgang sonst als Beilage

Zutaten:
500 g. Reibekuchenteig
2 St. Eier
1 St. Zwiebel in Streifen
2 EL. gehackte Glatte Petersilie
etwas Butter für die Backform
Salz, Pfeffer, Muskatnuss zum Abschmecken
Reibekäse zum Überbacken

Die Zutaten ohne den Reibekäse in einer Schüssel vermengen und in die gebutterten Backform füllen und bei 180 Celsius 45 Min. backen. Reibekäse über den Gratin streuen und weitere 15 Min. backen, ggf. etwas gratinieren.

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/hauptgang:reibekuchen_gratin?rev=1441644597

Last update: **25.03.2022 18:16**