# Reibekuchen Auflauf/Gratin

mit Salat auch als Hauptgang sonst als Beilage

---

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

---

**Zubereitung:**
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.

---

**Kommentare und Infos:**




mit zerl. Speck o. Bacon und dazu ein frisches Weizen
mit etwas Bier-Schnittlauch Jus

---

**Historie:** 7.9.2015 einfach so

---

Hauptgerichte:

Start/Home

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

Permanent link:
**https://www.ddws.de/hauptgang:reibekuchen_gratin?rev=1441645581**

Last update: **25.03.2022 18:16**