



## Meeresfrüchte Gratin

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### *Zutaten für 4 Personen:*

450g Frutti di Mare von Escal

2kg Kartoffeln

1 Käse, der sich gut zum Schmelzen eignet  
(wir empfehlen Reblochon)

½ Liter Weißwein

2 Zwiebeln

100g Butter



### *Zubereitung:*

1. Frutti di Mare auftauen, abtropfen und Beiseite stellen.
2. Kartoffeln 40 Minuten in Salzwasser kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln schälen, feine Ringe schneiden und 15 Minuten mit etwas Butter bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben.
4. Zuerst Zwiebeln, dann Kartoffelscheiben, und anschließend Frutti di Mare in eine Auflaufform legen. Zum Schluss die Käsescheiben darüber verteilen und den Weißwein darüber gießen.
5. Für 20 Minuten bei 200 C° in den Ofen schieben.