



BeO-Kochtipps

Zucchetti oder Patisson im Ofen

Zutaten

1 Zucchetti oder Patisson, öpe es Kilo

Guss

2 Eier
1 Becherli saurer Halbrahm
Küchenchrüter
Salz
Streugwürz
Muskat

Schniedet zersch d Zucchetti oder d Patisson i chliini Würfel u chochet se im Salzwasser weich. Gäbets när ine iigfetteti Gratinform. Rühret e Guss us Eier, Halbrahm, fräsch ghackte Chrüter u Gwürz aa. Schüttet dä Guss när übere Gratin. Löhts när bi 200 bis 220 Grad füre Halbstand im Ofen la bache. Es herrlichs Herbstgricht!

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

