

## Cervelat-Pilz Gratin

### Zutaten für 2 Personen

180	g	Maccheroni <sup>1</sup> oder Pipe Rigate <sup>2</sup>	In gut gesalzenem Wasser knapp «al dente» kochen. Abtropfen und etwas auskühlen lassen.
1		Schalotte	Fein hacken.
200	g	Eierschwämmli oder Champignon	Putzen und klein schneiden.
1	EL	Butter	Pilze zusammen mit der Schalotte in heisser Butter andämpfen.
80	g	Tomate	Haut abziehen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
80	g	Peperoni, rot	Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden.
100	g	Mozzarella	In kleine Würfel schneiden.
2	Stück	Cervelat	In Würfel schneiden und leicht anbraten.
100	g	Alpkäse	Grob reiben.
1	dl	Rahm	
½	Bd	Petersilie, gekraust	Fein hacken.
			Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Mischung abschmecken.
1	EL	Butter	Gratinform mit Butter ausreiben und die Mischung hineingeben.
100	g	Alpkäse	Grob reiben und über dem Gratin verteilen.
			Gratin in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C etwa 20 Minuten goldbraun backen.



CBB, Sept./2017  
Cervelat, die Schweizer Nationalwurst

<sup>1</sup> z.B. Barilla Nr. 44

<sup>2</sup> z.B. Barilla Nr. 91