

## **Reis-Käse-Gratin**

Dieses Reis-Käse-Gratin ist prima als Beilage zu Gemüsegerichten mit Sauce geeignet. Ich habe es mit Spargel, Brokkoli und Schinken mit einer holländischen Sauce serviert. Dann können Vegetarier und Fleischesser das gleiche Gericht essen, bei den Vegetariern lässt man einfach den Schinken weg. Es passt aber auch nur eine Tomatensauce dazu, dann kann man noch einen frischen Salat dazu reichen.

### **Zutaten für 4 – 6 Personen (kommt auf die Beilage an) :**

- ▶ ½ l Gemüsebrühe
- ▶ 250 g Langkornreis
- ▶ 150 g Gouda
- ▶ Fett für die Form
- ▶ 3 Eier
- ▶ 100 g Sahne
- ▶ Salz, Pfeffer



### **Zubereitung:**

- ▶ Gemüsebrühe aufkochen. Den Reis darin zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten quellen lassen.
- ▶ Backofen auf 175 - 200 Grad vorheizen.
- ▶ Käse reiben. Die Hälfte unter den Reis mischen.
- ▶ Eine Gratinform ausfetten.
- ▶ Die Käse-Reis-Mischung einfüllen.
- ▶ Eier und Sahne verquirlen und würzen.
- ▶ Über den Reis gießen. Den Rest Käse darüberstreuen.
- ▶ Im heißen Backofen 35 – 40 Minuten backen.