

Kartoffelbrei-Gratin mit Erbsen

Dieses Rezept kann man aus Kartoffelbrei-Resten machen. Praktisch ist es auch, wenn man gleich die doppelte Menge Kartoffelbrei fertigt und dann am nächsten Tag für dieses Rezept verwendet. Dieses Rezept ist bei Kindern sehr beliebt.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 500 g Erbsen
- ▶ 2 Zwiebeln
- ▶ 2 EL Butter
- ▶ 1 kg mehlig-kochende Kartoffeln
- ▶ Salz, etwas Milch
- ▶ 1 EL Butter
- ▶ ¼ l Milch
- ▶ 100 g Frischkäse
- ▶ 3 Eier
- ▶ Salz, Pfeffer, Muskat
- ▶ 5 EL Parmesan oder Pecorino



Zubereitung:

- ▶ Erbsen ca. 8 Minuten garen.
- ▶ Zwiebeln klein schneiden und in Butter glasig dünsten.
- ▶ Die Erbsen kurz dazugeben.
- ▶ Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- ▶ Kartoffeln garen, pürieren, salzen und mit etwas Milch aufschlagen.
- ▶ Mit Butter verfeinern.
- ▶ In eine gefetteten Auflaufform geben, dann die Erbsen mit den Zwiebeln darübergeben.
- ▶ Die Milch erwärmen, den Frischkäse darin auflösen. Etwas erkalten lassen.
- ▶ Die Eier verquirlen, unter die Milch rühren. Würzen.
- ▶ Eiermilch über die Erbsen gießen.
- ▶ Mit Parmesan bestreuen und ca. 30 Minuten bräunen lassen.