

Bärlauchgratin

Zutaten:

400 g Bärlauchblätter

4 Eiweiß

4 Eigelb

150 g Frischkäse oder Sahne oder Schmand

100 g geriebenen Emmentaler

Pfeffer Salz

Zubereitung:

Bärlauchblätter klein hacken, Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit Frischkäse und Käse verrühren, unter Eischnee heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bärlauch unterheben, in gefettete Auflaufform geben, im Ofen bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen. Heiß servieren, dazu Weißbrot.