

## Cocotte mit Cardon épineux genevois AOP



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 20 Minuten

Für 8 Portionen als Vorspeise oder Beilage

Für 4 ofenfeste Portionenformen von ca.  
2 dl Inhalt

Butter für die Formen

350 g Cardon épineux genevois AOP,  
abgetropft, evtl. halbiert

100 g Walliser Raclette AOP, gewürfelt

1,5 dl Halbrahm

1/2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Einige Thymianzweige,

Blätter abgezupft

50 g Walliser Trockenspeck IGP, in feinen  
Tranchen

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

**ZUBEREITUNG** Cardon épineux genevois AOP und Walliser Raclette AOP m. schen. In die vorbereiteten Formen verteilen. Rahm würzen, über die Cardon épineux genevois AOP geben.

**BACKEN** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten gratinieren. Herausnehmen, mit Thymian und Walliser Trockenspeck IGP anrichten.