

Cocotte mit Cardon épineux genevois AOP

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



© le menu

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.

