

Heidelbeergratin

Zubereitungszeit - ca. 45 Minuten

Zutaten:

1 Packung ODERfrucht TKK „Germknödel Heidelbeere“, 250g (Inhalt: 2 Stück)

400 g Camembert

1 ½ Esslöffel Butter

200 g gekochter Schinken

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

100 g Zucker



Zubereitung:

Germknödel Heidelbeere nach Packungsanweisung erhitzen und in Scheiben schneiden. Camembert hochkant ebenfalls in (runde) Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform mit einem Esslöffel Butter einfetten und Knödel-, Camembert- und gekochte Schinken-Scheiben abwechselnd schuppenartig einschichten. Restliche Butter zerlassen, Knödel- und Camembertscheiben damit leicht einpinseln und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Im Backofen bei mittlerer Hitze ca. 10 bis 15 Minuten gratinieren. TIPP: Dazu kann ein mit Muskatnuss und Piment abgeschmecktes Heidelbeerkompott gereicht werden.