

## **Cardygratin**

Zubereitungsvorschlag:

1. Rüsten: Evtl. verbliebene Stacheln, Stielansätze und Blätterreste abschneiden.
2. Schälen und Fäden entfernen wie Rhabarber.
3. In Stücke schneiden und sofort in Essigwasser legen, um ein Verfärben zu verhindern.
4. Kochen mit 2 El Zitronensaft und 1 El Mehl in wenig Wasser bis zum gewünschten Biss (5 - 20 Minuten)
5. Mit Käse in feuerfeste Form einschichten. Würzen. Mit etwas geschmolzener Butter übergießen und 20 Minuten bei 220 Grad gratinieren.

Buon appetito, lasst es euch schmecken!