

Gelberbsauflauf mit Cherrytomätchen

150 g getrocknete Gelberbsen in **1 Liter kaltem Wasser** aufkochen, Schaum abschöpfen und in 30 Minuten bissfest garen.

200 g Cherrytomätchen halbieren und kräftig mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. **1 Hdv. grüne** und **1 Hdv. schwarze Oliven**, entsteint, halbieren. **1 Bund Petersilie** fein hacken.

Eine Gratinform mit **Butter** auspinseln und die Erbschen zusammen mit den Tomätchen, Oliven, Petersilie und **Oregano** darin vermischen.

1 dl Halbrahm mit **2 Eiern** verquirlen, mit **Pfeffer aus der Mühle**, **Muskat** und **Thymian** anreichern und damit den Gratin übergießen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

Fünf Minuten vor Ende der Backzeit mit geriebenem **Parmesan** bestreuen oder – falls vorrätig – mit Resten von Raclettekäse belegen.

Tipp: 100 g Kochschinken würfeln, trocken knusprig rösten und unter den Gratin mischen.

