

Cappelletti-Gratin mit Marroni

- 480 g Trattoria Cappelletti Tricolore
- 6 dl Rahmsauce
- 400 g tiefgekühlte Kastanien
- 40 g Butter
- 80 g geriebener Käse

Zubereitung:

Cappelletti während 2/3 der angegebenen Kochzeit kochen und abschütten. Kastanien auftauen und unter die Cappelletti mischen. Gratinform ausbuttern und die Teigwaren mit den Marroni einfüllen. Rahmsauce zubereiten und gleichmässig über die Teigwaren giessen. Gratin mit Käse und Butterflocken bestreuen und im Ofen während ca. 25-30 Minuten bei 180°C gratinieren.