

## Scarpazza

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 1kg Krautstiele oder 1.5kg Mangold
- 180g altes Brot, sowie (richtig) hartes Brot zu Paniermehl verarbeitet
- 2dl Milch
- 3 Eier
- 200g Sbrinz, gerieben
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Bund grossblättrige Petersilie
- Butter

### Zubereitung:

Das Brot in Stücke schneiden und in der lauwarmen Milch gut einweichen lassen, dann mit einer Gabel zerdrücken.

Gemüse rüsten, in Streifen schneiden und in Bouillon oder Salzwasser blanchieren.

Die Zwiebel fein hacken und in Butter dünsten, Knoblauchzehen hacken.

Für den Guss die Eier verquirlen, das eingeweichte Brot mit Milch, 100g Sbrinz, die gehackte Petersilie, Knoblauch und Zwiebel, Salz und Pfeffer dazugeben und gut mischen.

Zusammen mit dem Gemüse in ausgebutterte Gratinform geben und gut mischen.

Für die Kruste 100g Sbrinz, eine Schicht Paniermehl sowie grosszügig Butterflocken auf das Gemüse geben.

Backen für 60-70 Minuten bei circa 200 Grad, bis der Gratin eine schöne Farbe und Kruste hat.