



## TRAUBEN-CHAMPAGNER-GRATIN

Unser Tipp



Rahm. Die Natur  
braucht keine Zusatzstoffe.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

Für 4 Gratinteller von ca. 12 cm Ø

Butter für die Teller

200 g blaue oder weisse Trauben,  
halbiert, entkernt

#### Sabayon:

1 dl Champagner

2 Eigelb

70 g Honig, flüssig

1,5 dl Rahm, geschlagen

Puderzucker zum Bestäuben



### ZUBEREITUNG

1 Trauben in die gebutterten Gratinteller verteilen.

2 Für die Sabayon Champagner, Eigelb und Honig auf dem Wasserbad schaumig schlagen. Vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen.

3 Rahm vorsichtig unterziehen, über die Trauben verteilen.

4 Auf der obersten Rille im auf 220 °C vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten überbacken, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Anstelle von Champagner schmeckt auch Weisswein oder Traubensaft.

Weitersagen | | | | |

© AN  claimer

