



INGRÉDIENTS

270 g de pâtes (p. ex. coquillages)
6,5 dl de bouillon de légumes
1 oignon rouge, finement haché
1 gousse d'ail, finement hachée
300 g d'épinards à la crème, surgelés 
70 g de carottes, râpées (râpe à röstis)
70 g de céleri, râpé (râpe à röstis)
100 g de gruyère, râpé
Un peu d'huile d'olive
Sel et poivre

GARNITURE

100 g de ricotta
1 citron
5 brins de persil, hachés
Cresson ou jeunes pousses

PRÉPARATION

Répartir tous les ingrédients dans un moule à gratin, à l'exception du gruyère. Saler, poivrer et émietter le cube de bouillon. Chauffer l'eau dans une bouilloire et la verser dans le moule à gratin. Bien mélanger tous les ingrédients et glisser le gratin dans le four préchauffé à 180 °C. Cuire 20 minutes. Sortir le gratin du four, mélanger, saler et poivrer. Saupoudrer de gruyère râpé et faire gratiner 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Mélanger la ricotta, le zeste de citron, un peu de jus de citron et le persil. Saler et poivrer. Dresser les pâtes sur les assiettes et les garnir de ricotta et de cresson.

P.-S. Saupoudrer les pâtes de fromage à volonté.

Schweiz. Natürlich.



Union maraîchère suisse (UMS)
Belpstrasse 26
Case postale
3001 Berne
www.gemuese.ch