

# SCHWEIZER ILLUSTRIERTE



Marina Ettl, 21



Mirjana Vasovic, 21



Saranda Maliqi, 23



Maude Federspiel, 20



Laetitia Guarino, 21



Natalie Rothenberger, 23



Sofia Bullo, 19



Michèle Stofer, 22



Samantha Haug, 22



Larissa Werner, 17



Anita Shala, 20



Vera Marozava, 20

# Wer wird MISS SCHWEIZ?

DIE 18 KANDIDATINNEN



Tatjana Basevic, 19



Geraldine Schnidrig, 19



Céline Morel, 21



Donika Krasniqi, 19



Bianca Fiala, 17



Seraphine Schütz, 20

# FÜR GAUMEN-FREUNDE.



## MIGROS

Ein **M** überraschender.

### Lauch-Schinken-Gratin

Hauptgericht für 4 Personen

Für 4 flache, ofenfeste Förmchen à 3 dl

**Zutaten:** 500 g Lauch, 400 g festkochende Kartoffeln, 200 g magerer Schinken in Tranchen, 100 g Bündner Bergkäse, Salz, 3 dl Halbrahm, Pfeffer, Muskatnuss

**Zubereitung:** Lauch in 5 mm breite Ringe schneiden. Kartoffeln längs halbieren und in 2 mm dünne Scheiben, Schinken in 1 x 1 cm grosse Stücke schneiden. Käse an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Kartoffeln in Salzwasser ca. 5 Minuten knapp weich kochen. Lauch dazugeben und 1 Minute mitköcheln. Kartoffeln und Lauch abgessen. Mit Schinken und der Hälfte des Käses mischen. In die Förmchen verteilen. Rahm mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und darübergiessen. Restlichen Käse darüberstreuen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten überbacken.

**Zubereitungszeit** ca. 20 Minuten  
+ ca. 10–15 Minuten überbacken

**Pro Person** 22 g Eiweiss, 29 g Fett,  
22 g Kohlenhydrate, 1850 kJ/440 kcal



**30%**

**2.10** statt 3.–

Hinterschinken im Duo-Pack, TerraSuisse  
Schweiz, per 100 g



### REGIONALER TAGESPREIS

Kartoffeln festkochend  
Schweiz, Tragtasche à 2,5 kg



**2.30**

Bündner Bergkäse, Bio  
per 100 g



### REGIONALER TAGESPREIS

Lauch grün, Bio\*  
Schweiz, per kg

\*Erhältlich in grösseren Migros-Filialen.

ANGEBOTE GELTEN NUR VOM 18.3. BIS 24.3.2014, SOLANGE VORRAT

