



Kartoffel-Pilz-Gratin

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Gratinieren: ca. 20 Min.

Für eine weite ofenfeste Form von ca. 1½ Litern

Vegi

1 Knoblauchzehe,
längs halbiert

10g getrocknete Steinpilze,
in 2 dl Wasser eingeweicht

1 Esslöffel Öl

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Teelöffel Thymian

300g gemischte Pilze
(z. B. Champignons, Kräuterseitlinge), geviertelt

¼ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

800g Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, in ca. 5 mm dicken Scheiben

Guss

1 ½ dl Milch

1 Teelöffel Maizena

150g Mascarpone

¼ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

Butterflöckli

1. Form mit Knoblauch ausreiben.
2. Steinpilze durch ein Kaffeefilterpapier abgiessen, 1 dl Flüssigkeit beiseite stellen, Pilze evtl. längs halbieren.
3. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Zwiebel und Thymian andämpfen. Alle Pilze begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen. Beiseite gestellte Flüssigkeit dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, Pilze ca. 5 Min. köcheln, würzen. Einige Pilze zum Garnieren beiseite stellen.
4. Kartoffeln und Pilze lagenweise in die vorbereitete Form einschichten.
5. Milch mit Maizena und Mascarpone gut verrühren, Guss würzen, darübergiessen. Butterflöckli darauf verteilen.

Gratinieren: ca. 20 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit den beiseite gestellten Pilzen garnieren, im Ofen ca. 1 Min. heiss werden lassen.

Pro Person: 27 g Fett, 10 g Eiweiss, 40 g Kohlenhydrate, 1862 kJ (446 kcal)