

Kartoffel-Steinpilz-Gratin

Ein fleischloses Rezept für höchsten Genuss!

Der Duft und der Geschmack der Steinpilze zieht in die Kartoffeln und so schmeckt das ganze Gratin nach den leckeren Steinpilzen!

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln,
Salz,
Pfeffer,
Muskatnuss,
10 g getrocknete
und 200 g frische Steinpilze,
Butter für die Form,
½ l Milch,
150 ml Crème fraîche,
1 EL Petersilie gehackt,
Salz,
Pfeffer.



Hinweis :

Die getrockneten Steinpilze geben das Aroma!

Wenn Sie keine frischen Steinpilze bekommen, verwenden Sie mehr getrocknete Steinpilze und lassen diese ganz!

Zubereitung :

Für das Kartoffel-Steinpilz-Gratin die getrockneten Steinpilze in einer Tasse lauwarmem Wasser ½ Stunde einweichen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In der Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat 15 Min. köcheln lassen.

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die eingeweichten Steinpilze ausdrücken, das Einweichwasser zu den Kartoffeln geben! Die eingeweichten Pilze fein hacken. Die frischen Steinpilze feinblättrig schneiden. Eine Lage Kartoffeln in die gebutterte Gratin-Form schichten. Darüber die gehackten, eingeweichten, die Hälfte der frischen Steinpilze und die Hälfte der gehackten Petersilie geben. Darüber wieder eine Schicht Kartoffeln geben und nochmals frische Steinpilze und Kartoffeln geben. Milch und Crème fraîche verrühren, darüber gießen und im heißen Ofen 45 Min backen.

Das Kartoffel-Steinpilz-Gratin mit gehackter Petersilie garnieren.