



www.timskitchen.de

Kartoffel- Steinpilzgratin

Zutaten für: 4 Personen

1300	g	vorw. festkochende Kartoffeln (geschält)
500	g	frische Steinpilze
2	Stück	Knoblauchzehen (15g)
3	Stück	Lauchzwiebeln (75g)
65	g	Butter
300	ml	Sahne
35	g	Meersalz
50	g	Parmesan
½	TL	Muskatnuss



Zubereitungszeit ca.: 120 Minuten

Zubereitung:

Auflaufform 38 x 26cm

Zu Beginn die Kartoffeln schälen und gründlich waschen, dann mit der Küchenmaschine oder einem Hobel in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Bei den Lauchzwiebeln die äußerste Schicht abziehen und von den Wurzeln befreien. Die Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse zu den Kartoffelscheiben pressen, 30 g vom Meersalz und die Muskatnuss hinzu geben. Alles gut und gleichmäßig miteinander vermischen.

Den Backofen könnt ihr jetzt auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Auflaufform mit 15g der Butter einreiben und die Hälfte der Kartoffelscheiben gleichmäßig darin verteilen. Die Steinpilze in Scheiben schneiden und auf die Kartoffeln legen. Die Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden und über den Steinpilzen verteilen. Nun den Parmesan über die Pilze und die Lauchzwiebeln reiben und 25g Butter in Flöckchen darüber geben. Die restlichen Kartoffeln gleichmäßig über die Pilze schichten, nun die Sahne darüber geben, die restliche Butter in Flöckchen verteilen und mit dem restlichen Meersalz würzen.

Schiebt die Auflaufform für 90 Minuten auf der mittleren Schiene in den Ofen.

Nach Ablauf der Garzeit, solltet ihr mit einem Zahnstocher leicht durch das Gratin stechen können. Ist es noch hart in der Mitte, schiebt es für weitere 10 Minuten in den Ofen.

Wenn das Gratin gar ist, nehmt es aus dem Ofen und lasst es noch fünf Minuten abkühlen, dann könnt ihr es servieren.

Dieses köstliche Gratin eignet sich sowohl als Beilage, als auch als Hauptgericht mit einem knackigen Salat.