

Kartoffelgratin mit Pilzen



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 40 Minuten gratinieren

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 310 kcal

Eiweiss: 10 g

Fett: 9 g

Kohlenhydrate: 48 g

Zutaten

1	Zwiebel
1 Bund	gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Schnittlauch und Oregano
200 g	gemischte Pilze, z. B. Champignons, Steinpilze und Eierschwämmli
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
1 kg	mehligkochende Kartoffeln
2 dl	Gemüsebouillon
40 g	Reibkäse, z. B. Appenzeller

Zubereitung

1. Zwiebel und Kräuter separat fein hacken. Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel darin anbraten. Pilze begeben und kurz mitbraten. Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Gratinform mit dem restlichen Öl ausstreichen. Pilze in die Gratinform geben. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Auf die Pilze legen. Mit Bouillon bis gut zur Hälfte umgiessen. Käse darüber streuen und in der Ofenmitte ca. 40 Minuten gratinieren, bis die Kartoffeln weich sind.