

Pilzgratin

einfach, preisgünstig,
für 4 Personen

30 g Butter
2 Schalotten, gehackt
2 Rüebli, geschält,
in feine Würfel
geschnitten
800 g frische Pilze, klein-
geschnitten (Champi-
gnons, Eierschwämme,
Austernpilze, usw.)
1/2 Bund Petersilie,
gehackt
1 dl Weisswein
Salz, Pfeffer

Butter für die Form

50 g Sbrinz, gerieben
100 g Emmentaler,
gerieben

1/2 Bund Schnittlauch,
gehackt

1. Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, Rüebli zufügen und 8–10 Minuten weiterdünsten.
2. Pilze und Petersilie begeben und unter Wenden 4 Minuten dünsten.
3. Mit dem Wein ablöschen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen und würzen.
4. In eine ausgebutterte Gratinform geben, mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen (ca. 220 °C) gratinieren, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
5. Herausnehmen und mit dem Schnittlauch bestreuen.

