

Kartoffelgratin mit Steinpilzen

Für 4 Personen

Zutaten

10 g	getrocknete Steinpilze
15 g	Butter
1 Bund	Majoran
1	Knoblauchzehe
800 g	Geschwellti vom Vortag, mehligkochend
4 dl	Milch
2 dl	Halbrahm
etwas	Salz, Pfeffer und Muskatnuss
60 g	fein geriebener Greyerzer

Zubereitung

Die getrockneten Steinpilzen nach Anweisung einweichen, gut abtropfen lassen, evtl. etwas hacken und in der Butter andünsten. Majoranblättchen fein hacken, Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Gschwellti schälen und in feinen Scheiben schneiden. Die Kartoffel ziegelartig in die Gratinform legen. Pilze, Knoblauch und Majoran darüber streuen. Milch und Halbrahm mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen und über die Kartoffeln giessen. Geriebener Käse darüber streuen und bei 180° C, 20-25 Minuten gratinieren.



*Kartoffelgratin mit
Steinpilzen*