



HAUPTGANG

KARTOFFEL-TIAN



★★★★★ (35)

CA. 1H 30 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Pilzmischung

- 50 g** Butter
- 2** Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 40 g** getrocknete Steinpilze, eingeweicht, grob gehackt
- 500 g** Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1** Knoblauchzehe gepresst
- 4 Zweige** Thymian
- ¼ TL** Salz
- etwas** frisch gemahlener Pfeffer

kartoffeln

- 2 kg** festkochende Kartoffeln
- wenig** Rapsöl zum Bepinseln
- ½ TL** Salz
- etwas** frisch gemahlener Pfeffer

Salbeibutter

- 50 g** Butter
- 1 Bund** Salbei
- 1 Prise** Salz

ZUBEREITUNG

- 1** Den Ofen auf 180° C vorheizen. Die Butter in einer Brat- oder Gusseisenpfanne schmelzen. Die Zwiebeln zugeben und einige Minuten andünsten. Die Pilze mit dem Knoblauch und dem Thymian in die Pfanne geben. Einige Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Die Pilzmischung gleichmässig in der Gusseisenpfanne verteilen.
- 3** Die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln. In Reihen dicht aneinander aufrecht auf der Pilzmischung anordnen. Mit Rapsöl bepseln und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Die Gratinform mit Alufolie abdecken. Etwa 35 bis 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Kartoffeln fast gar sind. Die Folie entfernen und weitere 30 Minuten knusprig backen.
- 5** Für die Salbeibutter die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Salbeiblätter zugeben und bei schwacher Hitze braten, bis die Blättchen knusprig sind. Von der Hitze nehmen. Zum Servieren über dem Gratin verteilen.

TIPP

Statt eine Gusseisenpfanne kann auch eine Auflaufform verwendet werden.