



## HAUPTGANG

# KARTOFFELGRATIN MIT STEINPILZEN



★★★★★ (109)

CA. 50 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 15 g** getrocknete Steinpilze
- 15 g** Butter
- 1 Bund** Thymian
- 1** Knoblauchzehe
- 800 g** Geschwellti vom Vortag
- 3 dl** Milch
- 3 dl** Vollrahm
- etwas** Salz & Pfeffer
- etwas** Muskatnuss
- 60 g** Greyerzer, fein gerieben

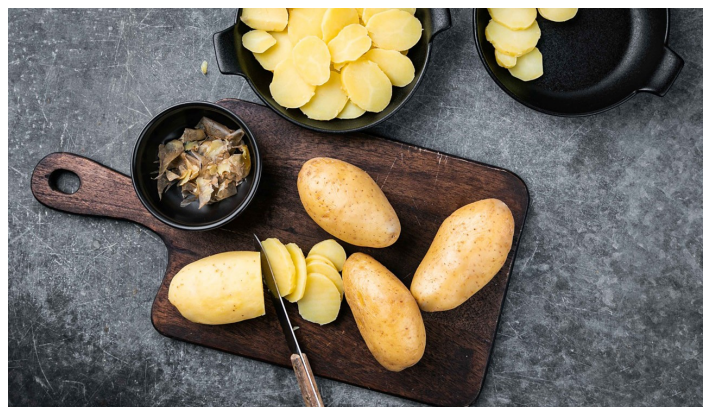
## ZUBEREITUNG

1



Die getrockneten Steinpilze einweichen, gut abtropfen lassen, evtl. etwas hacken und in der Butter andünsten. Thymianblättchen von den Stängeln zupfen, Knoblauch schälen und fein hacken.

2



Gschwellti schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffel ziegelartig in die Gratinform oder kleine Förmchen legen. Pilze, Knoblauch und Thymian darüber streuen.

3



Milch und Vollrahm mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen und über die Kartoffeln giessen.

4



Geriebenen Käse darüber streuen und bei 180 °C, 20 bis 25 Minuten gratinieren.

## TIPP

- Der Bund Thymian kann mit Majoran ersetzt werden.
- Für die Gschwellti vom Vortag nimm am besten mehligkochende Kartoffeln.