



HAUPTGANG

KARTOFFELGRATIN MIT STEINPILZEN



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 10 g** getrocknete Steinpilze
- 15 g** Butter
- 1 Bund** Majoran
- 1** Knoblauchzehe
- 800 g** Geschwellti vom Vortag mehligkochend Kartoffeln
- 4 dl** Milch
- 2 dl** Halbrahm
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss
- 60 g** Greyerzer fein gerieben

ZUBEREITUNG

CA. 50 MINUTEN

1

Die getrockneten Steinpilzen einweichen, gut abtropfen lassen, evtl. etwas hacken und in der Butter andünsten. Majoranblättchen fein hacken, Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.

2

Gschwellti schälen und in feinen Scheiben schneiden. Die Kartoffel ziegelartig in die Gratinform legen. Pilze, Knoblauch und Majoran darüber streuen.

3

Milch und Halbrahm 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.