

Kartoffeln Rezepte

Champignonkartoffelgratin

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Gemüse, Gratin, Kartoffel, Pilz

1	Knoblauchzehe; durchgepresst	- fein gehackt
1	Essl. Butter	125 ml Vollrahm
500 g	Gelbe Frühkartoffeln	180 g Creme fraiche; o. Sauerrahm
	- fest kochend	50 ml Wasser
250 g	Grosse Champignons oder	50 g Sbrinz; gerieben, oder
	- wilde Pilze	- Parmesan; bei Steinpilze
3	Essl. Lauchrondellen;	Käse weglassen
	- fein geschnitten und	Salz
	- blanchiert	Weißer Pfeffer
1	Essl. Petersilie-Zwiebel-Mischung	Butterflocken

Kartoffeln gut waschen und bürsten (da es neue Kartoffeln sind, ist Schälen unnötig). Dann die Kartoffeln auf dem Hobel in ganz dünne Scheiben schneiden. Die Champignons ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Es ist wichtig, große Zuchtchampignons zu verwenden, die im Geschmack etwas würziger sind.

Eine große, flache Gratinform mit Knoblauch ausstreichen und ausbuttern und mit einer Lage Kartoffeln belegen. Leicht salzen und pfeffern und mit dem blanchierten Lauch belegen und ebenfalls leicht würzen. Jetzt eine Lage Champignonscheiben darüber, würzen und mit der Petersilie-Zwiebel-Mischung überdecken. Dann die restlichen Kartoffelscheiben darauf verteilen.

Beide Rahmsorten mit dem Wasser und dem Käse vermischen, leicht nachwürzen, über den Gratin gießen und mit Butterflocken garnieren. In den sehr stark vorgewärmten Backofen schieben. Die Hitze auf 200 Grad zurückschalten und den Gratin gut 90 Minuten backen. Gegebenenfalls am Schluss mit Folie abdecken.

Serviert wird der Gratin mit Salat, besonders Tomaten- und Gurkensalat passen herrlich dazu.