AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	80 Min.	ganzjährig	international

KARTOFFELGRATIN MIT STEINPILZEN



Rezept: Alice Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein festliches Kartoffelrezept. Die Steinpilze und die Bouillon harmonieren grossartig mit den Kartoffeln. Auch eine grössere Menge ist bestens machbar.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 dl	Gemüsebouillon	300 g	Kartoffeln, eher klein
15 g	Steinpilze, getrocknet	1.5 dl	Vollrahm
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Bouillon aufkochen und über die Steinpilze giessen. Etwa 20 Min. einweichen lassen.
2. Inzwischen die Kartoffeln schälen und auf der Oberseite eng und tief einschneiden, so dass die Knollen noch zusammenhalten. Dicht nebeneinander in eine gut ausgebutterte Gratinform setzen.
3. Die eingeweichten Steinpilze in die Lücken zwischen den Kartoffeln verteilen. Das restliche Einweichwasser dazugiessen. Den Rahm über den Gratin geben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Kartoffelgratin im auf 200° C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während 40-50 Min. backen.