

## Kartoffel-Pilz-Gratin



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 55 Minuten

Für 4 Personen

1 weite ofenfeste Form von ca. 2,5 Litern

Wenig Butter

### KARTOFFEL-PILZ-GRATIN

250 g Lauch, längs halbiert, in ca. 1 cm breiten Streifen  
 350 g braune Champignons, in Scheiben  
 ½ TL Salz, wenig Pfeffer  
 1 EL Bratbutter oder Bratcrème  
 1 kg festkochende Kartoffeln, geschält, längs in 2–3 mm dicken Scheiben  
 1 TL Salz, wenig Pfeffer  
 300 g Vacherin AOP, in kleinen Stücken  
 ½ Bund Majoran, Blätter abgezupft  
 2 dl Vollrahm  
 Wenig Muskat  
 Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Lauch und Pilze würzen, in der heissen Bratbutter 3–5 Minuten kräftig anbraten, würzen. Weiterbraten, bis die entstandene Flüssigkeit verdampft ist. Kartoffeln beidseitig würzen. Käse und Majoran mischen. Formenboden mit 1/3 der Kartoffelscheiben auslegen. Die Hälfte der Pilz-Lauch-Mischung und 1/3 des Käses darauf verteilen. Vorgang wiederholen. Kartoffeln mit dem restlichen Käse belegen. Rahm würzen, darübergiessen.

### BACKEN

Auf der zweituntersten Rille des auf 190 °C vorgeheizten Ofens 45 Minuten backen. Hitze auf 240 °C erhöhen, Gratin 8–10 Minuten fertig backen.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)