

STEINPILZ- BERGKÄSE-GRATIN

Grevensteiner

C.&A. Veltins



STEINPILZ-BERGCÄSE-GRATIN

ZUTATEN

Für 2 Personen:

400g Steinpilze (oder andere Edelpilze wie Maronen, Birkenpilze oder Pfifferlinge, Champignons)

400g Bergkäse

200g geriebener Käse

200g Schmand

50ml Milch

2 rote Zwiebeln

2-3 Zweige Rosmarin

Butter

Salz, Pfeffer

1/2 Bund Schnittlauch & Petersilie

Utensilien:

2 Auflaufformen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 8 Minuten

ZUBEREITUNG

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Garzeit: ca. 1,5 Stunden

1. Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen
2. Die Steinpilze putzen und säubern und – je nach Geschmack – in kleinere Stücke schneiden. Zwiebeln klein hacken.
3. Butter in der Pfanne zerlassen, die roten Zwiebeln darin kurz anbraten.
4. Pilze hinzugeben und alles zusammen ca. 3 Minuten unter Schwenken braten.
5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Kräuter zupfen bzw. klein hacken.
7. Die Auflaufformen einfetten.
8. Schmand mit geriebenem Käse und der Milch verrühren, die gezupften Kräuter je nach Geschmack hinzugeben.
9. Dann alles zusammen in die Auflaufformen geben, so dass der Boden ca. 1-2cm bedeckt ist.
10. Käsestücke in Würfel schneiden.
11. Die gebratenen Pilze in die Auflaufform geben. Käsewürfel anschließend zwischen den Pilzen platzieren und frische Rosmarinnadeln drüberstreuen. Anschließend ca. 7-8 Minuten – je nach Geschmack – überbacken, bis der Käse goldbraun ist.
12. Die Auflaufformen mit frischem Bauernbrot servieren und dazu ein gut gekühltes Grevensteiner Landbier einschenken.

Guten Appetit!



Weitere Rezeptideen finden Sie unter: