

Herzhaftes Kartoffel - Pfifferlings Gratin

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, abwechslungsreiche Alltagsküche

Zutaten

- 0,7 kg Kartoffeln
- 400 g frische Pfifferlinge, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 100 g magerer Speck, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 150 g Rebkäse, Gouda oder Edamer
- 200 ml flüssige Sahne
- 2 El Rapsöl, etwas Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die geschälten Kartoffeln ca. 10 min. vorgaren und in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte, als erste Schicht in einer ausreichen großen Auflaufform verteilen.

Schritt2

Den Speck in Pflanzenöl anbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, kurz angehen lassen.

Schritt3

Die Platte auf höchste Stufe hochfahren und die vorbereiteten Pfifferlinge dazu geben. Scharf anbraten, salzen, pfeffern , die gehackte Petersilie unterschwenken.

Schritt4

Über der ersten Kartoffelschicht verteilen, die restlichen Kartoffelscheiben gleichmäßig darüber geben.

Schritt5

Die Sahne mit dem der Hälfte des Reibkäses verrühren, mit Salz, weißem Pfeffer aus der Mühle und geriebene Muskatnuss würzen.

Schritt6

Über den Auflauf gießen. Den restlichen Käse darüber streuen, ev. noch einige Butterflöckchen verteilen. Für 15 min. in den auf 220 ° C vor geheizten Backofens (Mittlere Schiene) schieben, goldbraun überbacken.

Schritt7

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

Rezeptart: Pilzgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaftes-kartoffel-pfifferlings-gratin/>