

Vegetarisches Kartoffel-Champignon-Gratin

Schwierigkeit: einfach; Vorbereitungszeit: 30 Minuten; Zubereitungszeit: 50 Minuten: berechnet für ca. 4 Personen.

Einkaufzettel:

Kartoffel, festkochend	500g	schälen, in Scheiben schneiden (ca. 0,5 cm breit)
Champignons	500g	putzen, vierteln
Zwiebel, klein	2 Stück	schälen, schneiden (ganz feine Würfel)
Butter	50g	
Petersilie, gehackt	½ Bund	
Eigelb	2 Stück	
Frischkäse	150g	
Sahne	250g	
Gouda, gerieben	150g	

Zubereitung:

In einem Topf ca. 2 l Wasser zum Kochen bringen. Ein TL Salz hinzugeben und die Kartoffelscheiben ca. 3 Minuten darin blanchieren. Nach der Zeit die Kartoffelscheiben mit einer Schaumkelle aus dem kochenden Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Die Sahne mit dem Frischkäse und den Eigelb glatt rühren. Abschmecken mit 1 TL Salz etwas Pfeffer und Muskatnuss. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Champignonviertel, die gehackte Petersilie und die Kartoffelscheiben vorsichtig mischen und in die ausgefettete Auflaufform geben. Die Sahne – Frischkäsemasse gleichmäßig über den Kartoffeln verteilen. Den geriebenen Gouda über dem Kartoffel-Champignon-Gratin verteilen und bei ca. 120° ca. 35 Minuten stocken lassen. Wenn man eine schöne überbackene Kruste auf dem Gratin möchte, zum Schluss den Backofen kurz auf Grillen (220°C) stellen.

Unsere Wein-Empfehlung:

[Weingut Rings Grauburgunder weiß 2014](#)

[Spätburgunder Siegbert Bimmerle Qualitätswein rot 2013](#)

Serviervorschlag:

Auf einem Teller mit einem Kleks leicht angemachte Sauerrahm oder einem schönen frischen Rucolasalat.

Bon Appetit.