

# 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/>