

# Pilz-Gemüse Gratin

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, jahreszeitlich, fleischlos, appetitlich bunt, so etwas von lecker!

## Zutaten

- 500 g Champignons, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 300 g Eierschwämmchen, Kräuterseitlinge oder Steinpilze, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 250 g Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 2 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in Ringen
- 5 Zweige Thymian, gezupft
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 4 El Olivenöl
- 50 ml Noilly Prat oder ersatzweise Weißwein
- 1 Tl Weißwein Essig
- 200 ml flüssige Sahne
- 50 g geriebener Bergkäse wie; Sbrinz oder Appenzeller
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe hoch fahren, eine ausreichen große Auflaufform ausbuttern.

### Schritt2

Die Pilze in dem heißen Olivenöl bei größter Hitze kräftig anbraten, wenden Farbe nehmen lassen. Ev. austretenden Fond völlig einkochen lassen. Dann die Frühlingszwiebeln dazu geben, salzen, pfeffern, etwas miteinander schmoren lassen.

### Schritt3

Mit Noilly Prat und dem Weißweinessig ablöschen und weiter auf großem Feuer einkochen lassen.

#### **Schritt4**

Die Sahne aufgießen, zuletzt die Tomaten unter schwenken.

#### **Schritt5**

In die vorbereitete Form füllen und mit dem Bergkäse gleichmäßig bestreuen. Für ca. 12 min. in den Backofen geben und den Käse appetitlich überbacken.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Dazu passt trockener Basmati-Reis, Kartoffelstampf- oder Pürée, aber auch kleine, im Ganzen gebratene Kartoffeln.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, Hauptgericht, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilz-gemuese-gratin/>