Rezept

Pilz-Tomaten-Gratins

Ein Rezept von Pilz-Tomaten-Gratins, am 27.04.2024

Zutaten

200 g	Cocktailtomaten
4 Zweige	Thymian
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer
2 Kugeln	Büffelmozzarella (250 g)
4	Frühlingszwiebeln
400 g	Egerlinge oder Champignons
	Salz
4 EL	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 kleine Formen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Tomaten waschen und halbieren.Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in Ringe schneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Zweigen streifen. Die Pilze mit einem trockenen Tuch sauber abreiben und die Enden abschneiden. Die Pilze in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Die Pilze mit Tomaten, Zwiebelringen, Thymian und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Förmchen verteilen.

3. Den Parmesan auf den Zutaten verteilen. Den Mozzarella abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden und auf die Pilzmischung verteilen. Die Gratins im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. überbacken, bis sie schön gebräunt sind. Das Gratin mit frischem, knusprigem Baguette servieren.