

Rezept

Allerlei-Gratin

Ein Rezept von Allerlei-Gratin, am 06.05.2024

Zutaten

500 g Champignons	1 Paprikaschote
4 große Scheiben Roggenbrot	1 Bund Schnittlauch
1 kleines Bund Dill	1 EL Butter
Salz	Pfeffer aus der Mühle
100 g frisch geriebener Käse (z.B. Bergkäse oder Emmentaler)	200 g saure Sahne
2 Eier (Größe M)	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Pilze mit Küchenpapier sauber reiben, dunkle Anschnitte wegschneiden und die Pilze vierteln. Paprika waschen, putzen und grob würfeln. Das Brot in 2 cm große Würfel schneiden. Kräuter waschen und trockenschütteln, Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Dillspitzen grob hacken.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine große Gratinform buttern, vorbereitete Zutaten darin mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, Käse darüber streuen. Die beiden Sahnesorten mit den Eiern verquirlen, salzen und drübergießen.
3. Gratin 30-40 Minuten im Ofen (Mitte, Umluft 160 Grad) garen, bis es leicht gebräunt und gestockt ist. 5 Minuten ruhen lassen, dann servieren. Geht auch prima mit anderen zarten Gemüsen, vorgegarten Kartoffeln oder Bratenresten.