

Rezept

Buntes Pilzgratin

Ein Rezept von Buntes Pilzgratin, am 18.04.2024

Zutaten

500 g Egerlinge, Pfifferlinge oder Austernpilze	1 große rote Paprikaschote
4 Stangen Sellerie	1 Zucchini (etwa 200 g)
2 Knoblauchzehen	1 rote Zwiebel
2 Tomaten	4 EL Olivenöl
1 EL Kapern (ersatzweise Oliven)	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	2 Kugeln Mozzarella (à 125 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Pilze putzen und vierteln oder in Streifen schneiden. Die Paprikaschote waschen, putzen und klein würfeln. Den Sellerie und Zucchini waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten waschen und würfeln, dabei die Stielansätze entfernen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze unter Rühren 2 Min. braten. Paprika, Sellerie, Zucchini, Knoblauch und Zwiebel dazugeben, bei mittlerer Hitze 3 Min. braten.
3. Pilzgemüse mit Tomaten und Kapern mischen, salzen und pfeffern. In eine hitzebeständige Form geben. Mozzarella in feine Scheiben schneiden, darauf verteilen. Gratin im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen, bis der Käse zerläuft und leicht braun wird.