Rezept

Pfifferlinggratin

Ein Rezept von Pfifferlinggratin, am 25.05.2025

Zutaten

2	Schalotten
400 g	Pfifferlinge
200 g	junger Blattspinat
	Pfeffer
100 ml	Milch
	Salz
80 g	geriebener Parmesan
2	Knoblauchzehen
200 g	junge, zarte Brennnesselblätter
2 EL	Butter
100 g	Sahne
2	Eier
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pfifferlinge putzen, allerdings nicht waschen, sondern nur mit einem Pinsel oder mit einem feuchten Küchenpapier abreiben.

2. Die Brennnesseln auf der Arbeitsfläche auslegen (dazu am besten Einmalhandschuhe anziehen) und mit dem Nudelholz darüberrollen - dadurch werden die Nesseln zerstört und das Kraut brennt nicht mehr. Alle harten Stiele entfernen. Brennnesseln und Spinat waschen und trocken schleudern, danach grob hacken.

3. In einer großen Pfanne 1 EL Butter schmelzen. Darin die Schalotten andünsten, ohne sie Farbe nehmen zu lassen. Knoblauch dazugeben und auch gleich die Pfifferlinge folgen lassen. Alles 3 - 4 Min. unter Rühren dünsten, Brennnesseln und Spinat untermengen, pfeffern.

4. Eine flache Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten, den Pfanneninhalt einfüllen. In einem kleinen Topf die Sahne und Milch erhitzen, Eier unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sauce über die Pilzmischung gießen, mit Parmesan bestreuen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis die Oberfläche eine schöne Kruste zeigt.