

## Rezept

# Steinpilz-Kartoffelgratin

Ein Rezept von Steinpilz-Kartoffelgratin, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>2</b> Schalotten	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>100 g</b> getrocknete Steinpilze	<b>50 g</b> Butter
<b>150 ml</b> Gemüsebrühe (selbst gemacht oder Instant)	<b>150 g</b> Sahne
Salz	Pfeffer
<b>800 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>150 g</b> grüne Bohnen
<b>500 g</b> grüner Spargel	abgeriebene von ½ Bio-Zitrone
<b>1 - 3 TL</b> frisch gepresster Zitronensaft (nach Belieben)	ofenfeste Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 220° vorheizen. Für den Guss die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Die Pilze klein schneiden. In einem kleinen Topf 20 g Butter schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze dazugeben, Brühe und Sahne angießen. Aufkochen, dann salzen und pfeffern und vom Herd nehmen.
2. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die rohen Scheiben gefächert in die Form legen. Den Guss daraufgeben und das Gratin im heißen Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.
3. Inzwischen die Bohnen waschen und putzen. Den Spargel waschen und die Stangen im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden.
4. Die Bohnen in reichlich kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 10 Min. kochen, dabei den Spargel nach 6 Min. Garzeit dazugeben.
5. In einem großen Topf die übrige Butter schmelzen und die Zitronenschale dazugeben. Das Gemüse in ein Sieb abgießen, dann sofort tropfnass in der Zitronenbutter schwenken. Salzen und pfeffern und nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken. Das Gemüse zusammen mit dem Gratin servieren.