

Lauch-Pilz-Süßkartoffel Gratin

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für:



© Salzburger Agrar Marketing_Martina Höfelmaier

Zutaten

300 G Süßkartoffel

1 dünne Stange Lauch

150 G
Pilze nach Geschmack, z.B. heimische Shiitake oder Austernpilze

Salz

Pfeffer

100 G Bergkäse

Rapsöl

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Süßkartoffeln garen, schälen und in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden.
2. Lauch waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und in einer Pfanne etwa 1 EL Öl erhitzen und den Lauch kurz anschwitzen.
3. Pilze nach Bedarf säubern und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
4. Die Pilze ebenfalls kurz in der heißen Pfanne braten. Bergkäse fein reiben.
5. Für das Gemüsepfännchen Süßkartoffelscheibe mit Pilz- und Lauchstreifen belegen, mit Salz und Pfeffer würzen, zuletzt mit geriebenem Bergkäse bestreuen und dann gratinieren.

Rezept für Raclette