



Kartoffel-Steinpilz-Gratin

für 1 Auflaufform

Zutaten

2 kg Festkochende Kartoffel
200 g Getrocknete Steinpilze
0,5 l Kochsahne
6 Stk. Knoblauchzehen
300 g Gratinierkäse
Butter für die Form, Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Zubereitung

10 Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Grill indirekte Hitze 180 °C vorheizen, Knoblauch am Seitenkocher mit der Sahne ca. 10 Minuten aufkochen, mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffel und Steinpilze schichtweise in die Auflaufform geben, zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Sahne darüber gießen und mit dem Käse bestreuen. Ca. 50-60 Minuten goldbraun grillen.

Grillzeit: ca. 60 Minuten

Grillmethode: Indirekte mittlere Hitze (160-180°C)

Schwierigkeitsgrad: einfach