



Pilz-Kartoffel-Gratin in Oreganorahm

Rezept ist für 4 Personen gerechnet

600-700 g mehlig kochende Kartoffeln	Schälen und in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden
1 Schalotte	schälen und sehr fein hacken
1 dl Noilly Prat	
1 Bund Oregano	Blätter abzupfen und fein hacken
3dl Rahm	
400 g Pilze	rüsten

Zubereiten

Die Schalotte mit dem Noilly Prat in ein Pfännchen geben und gut zur Hälfte einkochen lassen. Oregano und Rahm zum eingekochten Noilly Prat geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Kartoffeln und Pilze abwechselnd und ziegelartig in eine gut ausgebutterte Gratinform schichten. Den Oreganorahm darüber giessen.

Gratinieren: 75 Minuten auf der zweituntersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.