

# Kartoffelgratin mit Steinpilzsahne

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 10g getr. Steinpilze
- » 250g Schlagsahne
- » 1 Zucchini
- » 750g Kartoffel(n)
- » 125g Mozzarella
- » Salz & Pfeffer
- » Thymian

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Steinpilze ca. 15min in Sahne einweichen. Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln. Zucchini und Kartoffeln schuppenförmig in eine flache ofenfeste Form schichten. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Auflauf verteilen.

2. Pilzsahne mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, über das Gemüse gießen. Gratin im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 40min backen.

Tip: Sahne vor dem Einweichen der Pilze etwas erwärmen.

Nährwerte: 380kcal/E12g/F25g/KH26g pro Portion

angelegt am: 21.06.2003

Rezept-Nr: 378

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke