



Reisgratin mit Eierschwämmen und Zucchini

Feine Eierschwämme verstecken sich in diesem Gratin, erst beim Anstechen zeigen sie sich. Das ist halt typisch für Gratins, die fürs Auge so schlicht daher kommen und in ihrem Innern so manche Schätze bergen können. Zum Gratin gehört auch ein schönes Krüstchen. Käse und Rahm sind da für einen Guss gefragt, der in diesem Rezept mit klein gewürfelter Tomate ergänzt wird, die nebst gutem Geschmack, den Gratin auch fürs Auge "gluschtiger" machen.

Zutaten

80g Carnaroli-Reis
2dl Gemüsebouillon
80g Eierschwämme
1 Zucchini
1 Schalotte
30g Halbhartkäse, z.B. Sternenberger
1 kleine Tomate (Piccadilli)
1dl Vollrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Gemüsebouillon aufkochen, Reis zugeben und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Sobald der Reis gar ist, die Pfanne von der Herdplatte ziehen und den Reis mit einer Gabel auflockern.

Eierschwämme mit den Fingern putzen und in kleine Stücke zerzupfen. Schalotte hacken. Zucchini mit der Röstiraffel raffeln.

Eierschwämme zusammen mit der Schalotte 5 Minuten in Bratbutter dünsten. Geraffelte

Zucchini zugeben und 15 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zucchini und Pilze fallen dabei deutlich zusammen. Etwas auskühlen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Gekochter Reis zugeben und gut vermischen.

Für den Guss Tomate vierteln, entkernen und zu kleinen Würfeln schneiden. Käse fein reiben. Beides zusammen mit dem Vollrahm vermischen.

Eine Gratinform gut ausbuttern. Den Reis einfüllen und zum Aufheizen für 5 Minuten im oberen Drittel in den Ofen schieben.

Gratin kurz aus dem Ofen nehmen, den Guss darauf verteilen und für weiteres 15 Minuten in den Ofen schieben. Der Gratin sollte nur leicht braun werden.







