



Champignon-Tomaten-Gratin

Ein saftiger Gratin mit knuspriger Haube. Die Champignons werden vorab kurz und heiss angebraten, sie schrumpfen dabei zwar etwas ein, es gibt ihnen aber viel Geschmack. Vor dem Gratinieren werden sie in Weisswein und Rahm kurz geschmort, zusammen mit den Tomaten macht das den Gratin schön geschmeidig. Er wird mit geriebenem Käse, mit Paniermehl vermischt, bestreut, das sorgt für ein feines Krüstchen.

Man kann den Gratin mit Reis oder Pasta anrichten, oder einfach zusammen mit einem guten Stück Brot geniessen.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Champignons
2	Tomaten, ca. 200g
1El	glatte Petersilie gehackt
3-4	Frühlingszwiebeln, ca. 60g
5cl	Weisswein
1dl	Vollrahm
1El	reifer Emmentaler oder Sbrinz gerieben
2El	Paniermehl
	Salz und Pfeffer
	Rapsöl
	Butterflöckchen

Zubereitung

Champignons zu 1cm dicken Scheiben schneiden. Tomaten vierteln, die Kerne herauschaben und das Fruchtfleisch grob würfeln. Zwiebel grob hacken. Petersilie hacken.

Tomaten, Petersilie und Zwiebel miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den geriebenen Käse mit Paniermehl vermischen.

Rapsöl bis zum Rauchpunkt erhitzen, Champignons portionenweise anbraten bis sie schöne Röstspuren zeigen.

Liegen zuviele Champignons in der Pfanne, ziehen sie Saft und braten nicht mehr richtig.

Champignons mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen und den Rahm dazu giessen. 10 Minuten lebhaft köcheln lassen, bis der Rahm bis auf einen kleinen Rest eingekocht ist. Tomaten-Zwiebel-Gemisch zugeben und mit den Pilzen vermischen.

Eine Gratinform mit Rapsöl einpinseln. Champignons einfüllen und mit dem Käse bestreuen. Mit ein paar Butterflöckchen belegen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 20 Minuten gratinieren. Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen. Er schmeckt auch lauwarm sehr gut.









