

**Pilzrezept von pilzland.ch**



## **Schwingerhörnli-Gratin**

**con fungo Shiitake** Für 4 Portionen

**1 Gratinform von ca. 35 cm Länge, Butter für die Form**

**Gratin: 250 - 300g Schwingerhörnli oder andere**

**Teigwaren, al dente gekocht, abgetropft**

**200g Broccoliröschen, knackig vorgekocht**

**2 - 3 Tomaten, in Würfel geschnitten**

**Guss: 25g getrocknete Shiitake, eingeweicht und ausgedrückt**

**1 Zwiebel, gehackt**

**Butter zum Dämpfen**

**2 dl Gemüsebouillon**

**2 dl Halbrahm**

**2 EL Tomatenpüree**

**Salz**

**Pfeffer**

**Paprika**

**75g Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern, z. B. Gala**

**50g Gruyère AOP, gerieben, zum Bestreuen**

**Und so wirds gemacht:**

- 1. Für den Gratin Teigwaren, Broccoli und Tomaten in die ausgebutterte Gratinform geben.**
- 2. Für den Guss Shiitake und Zwiebeln in Butter andämpfen. Mit Bouillon und Rahm ablöschen, Tomatenpüree dazugeben. Aufkochen, leicht einkochen und würzen.**

- Doppelrahm-Frischkäse darunter rühren, abschmecken und über den Gratin giessen. Gratin mit Käse bestreuen.**
- 3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.**



**vegetarisch**



[pilzland.ch](http://pilzland.ch)  
[info@pilzland.ch](mailto:info@pilzland.ch)