

Steinpilz – Kartoffel – Gratin in Oreganorahm

700	g	mehlige Kartoffeln	schälen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden
		Salzwasser	Kartoffeln (ev. in mehreren Portionen) 2 Min. blanchieren, in einem Sieb gut abtropfen lassen
1		Schalotte geh.	zusammen in ein Pfännchen geben, gut zur Hälfte einkochen lassen
1	dl	Noilly Prat	
1	Bd.	Oregano	Blättchen abzupfen zur Sauce geben
3	dl	Rahm	zugeben kräftig würzen, zur Seite stellen
		Salz, Pfeffer	
400	g	Steinpilze	rüsten (nicht waschen!), in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln und Pilze in eine eingefettete Gratinform schichten, Oreganorahm darüber giessen

Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, 2. unterste Rille 45-50 Min. backen

