



TOPINAMBUR-KARTOFFEL- PILZ-GRATIN

für 4 Personen

zubereiten: ca. 20 Minuten

backen: ca. 1 Stunde

500 g Topinambur
600 g mehlig kochende
Kartoffeln
1³/₄ TL Salz
Pfeffer, wenig Muskat
20 g getrocknete Steinpilze
75 g Bergkäse, grob gerieben
1 dl Gemüsebouillon
1,5 dl Vollrahm
6 Thymianzweige , Blättchen
abgezupft
Einige Thymianzweige

1 Zubereitung: Topinambur und Kartoffeln schälen. Topinambur längs in 3 mm, Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben hobeln, würzen. ½ der Pilze in grobe Stücke teilen, Rest fein hacken. Pilze mit Topinambur, Kartoffeln und der Hälfte des Käses in eine gefettete Gratinform geben. Bouillon und Rahm verrühren, Thymian beigegeben, darübergiessen. Thymianzweige darauf verteilen.

2 Backen: In der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 1 Std. backen.

Rezepte mit praktischer Einkaufsliste:
www.mahlerundco.ch/rezepte


BIOSUISSE

Mahler & Co.
FEINE BIOWAREN SEIT 1963