

Champignon-Kartoffel-Gratin



Mit viel Käse überbacken ...

Ein kleines Abendessen. Du kannst es schnell innerhalb einer halben Stunde zubereiten. Aufgrund des verwendeten frischen Thymians bekommt das Gratin einen mediterranen Touch. Du kannst auch noch Hackfleisch anbraten und hinzufügen, wenn Du welches vorrätig hast, es passt auch noch in das Gratin. Und den Hinweis unbedingt befolgen: Bleib beim Gratinieren unter dem Backofengrill wirklich jede Minute dabei. Jede Minute zuviel der Hitze, und der Käse ist schwarz verbrannt.

Zutaten für 1 Person:

- 5–6 große Champignons
- 2 gekochte Kartoffeln
- 3 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- viele Zweige frischer Thymian
- 2 TL eingelegte Pfefferkörner

- 100–150 g geriebener Emmentaler
- Salz
- Pfeffer
- süßes Paprikapulver
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln pellen, längs halbieren und dann quer in Scheiben schneiden. Speckscheiben quer in Streifen schneiden. Thymian kleinwiegen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Champignons hineingeben und etwas andünsten. Dann Kartoffeln hinzugeben. Schließlich noch den Speck. Alles ein paar Minuten anbraten. Thymian und Pfefferkörner hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Pfanne heben und in eine kleine Auflaufform geben. Den Käse darüber verteilen. Backofen Grill auf 240 Grad Celsius erhitzen und das Gratin auf oberer Ebene hineinschieben. Da der Grill schon ab 100/120 Grad anfängt zu glühen, schmilzt auch der Käse. Während der Backofen Grill hochheizt, das Gratin etwa 4–5 Minuten gratinieren. Dabei darauf achten, dass der Käse nicht zu dunkel wird und das Gratin im richtigen Moment herausnehmen und in der Auflaufform servieren.