

|  |
| --- |
| **Kartoffel-Pilz-Gratin** |

**Für 2 Personen**

**Zutaten:**

700g festkochende Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 240ml Sahne, Salz,

8 braune Champignons, 120g Reblochokäse ,



**Vorbereitungszeit:**

15-20 Minuten



**Vorbereitung:**

* Die Kartoffeln schälen und mit den Champignons in dünne Scheiben schneiden.
* Die Zwiebeln ebenfalls in Scheiben schneiden
* Den Boden der Form mit einem Teil der Kartoffelscheiben auslegen.
* Die Kartoffelscheiben, Champignons und Zwiebeln hochkant in eine Auflaufform stellen und mit Salz und Muskat würzen.
* Die Sahne über das Gratin geben
* Den Käse in Scheiben schneiden und auf dass Gratin legen.
* Den Grill auf 180°C vorheizen.

**Grilltemperatur:**

180°C

****

**Grillmethode:**

Indirekt

**Zubereitung:**

* Das Gratin in die Indirekte Zone des Grills stellen und für 15-20 Minuten garen.
* Sobald die Kartoffeln weich sind und der Käse geschmolzen ist das Gratin vom Grill nehmen.

**Servieren:**

* Das Gratin vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

