

# Pilzgratin mit Sauerrahm

## Zutaten für 4 Personen

- 8 große braune Champignons
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Öl
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 3 Eigelbe
- 200g saure Sahne
- 2 EL Butter
- außerdem Fett für die Auflaufform

## Zubereitung

Den Ofen auf 225°C vorheizen. Eine große Gratinform mit geschmolzener Butter oder mit Öl auspinseln.

Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben und putzen. Die Stiele herausdrehen und hacken. Das Suppengemüse waschen, putzen und klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.

In einer Pfanne die Hälfte des Öls erhitzen. Die Pilzköpfe darin kurz anbraten und sofort aus der Pfanne nehmen.

Das restliche Öl erhitzen. Gemüse, Zwiebel und gehackte Pilzstiele dazugeben. Unter Rühren 5 Minuten garen. Mit Knoblauch, Schnittlauch, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Eigelbe und Sauerrahm verrühren.

Die Pilze in eine große Form setzen und mit dem Gemüse füllen. Ein Drittel der Eier-Sahne darauf verteilen, den Rest in die Form geben.

Die Butter in Flöckchen auf die Pilze setzen. Die Pilze auf der mittleren Schiene im Ofen (Gas 4; Umluft 200°C) in etwa 30 Minuten goldgelb überbacken.

## Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

## Anrichtung

Zum Pilzgratin einen Salat aus Roter Bete mit einem Dressing aus Sauerrahm und Schnittlauch oder grüne Bohnen servieren.

Reichen Sie dazu einen Grauburgunder.