

Rezepturen  
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

**MEDITERRANER KARTOFFELGRATIN MIT PILZEN UND LAVENDELBLÜTEN**

**Zutaten für Gratin:**

450 g	Neue Kartoffeln, sauber gebürstet grob geschnitten oder halbiert
1 Stk.	Knoblauchzehe, gehackt
1 Stck	Zwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
½ Stk.	Frühlingszwiebeln oder Lauch, in Ringe geschnitten
100 g	Pilze nach Belieben, geschnitten
1 EL	Olivenöl
0.5-1 DL	Weisswein, Gemüsebouillon
etwas	Pecorino, gerieben
15 g	Paniermehl
1 EL	Rosmarin gehackt
einige	frische Lavendelblüten (oder getrocknete)

**Zubereitung:**

Schneiden oder halbieren Sie die Kartoffeln und kochen Sie diese in Kräuter-Salzwasser bis diese al dente sind. Abtropfen lassen.

Sautieren Sie die Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter an. Pilze und Kartoffeln zugeben und mitsautieren.

Verteilen Sie die Kartoffeln und dann das Gemüse in eine ofenfeste Form und bestreuen diese mit Rosmarin, Paniermehl, Pecorino und dem frischen Lavendel.

Backen Sie den Gratin mit im Ofen für ca. 15-20 Minuten, bis dieser etwas Farbe angenommen hat und der Käse geschmolzen ist. En guete☺.