



Gratinierte Steinpilze

Als Kind kauften wir nie Pilze, denn mein Vater ging sie immer selber sammeln. Er liebte das Sammeln mehr als die Pilze zu essen. Je nachdem wie gross oder der Zustand der Pilze war, richtete meine Mutter ihr Kochplan danach aus. Waren die Steinpilze bereits recht gross, so gab es diese gratiniert.

Diese gratinierten Steinpilze schmecken einfach himmlisch. Leider gehe weder ich noch meinen Mann Pilze sammeln. Hm.... ob der Begriff „Sammeln“ auch gilt, wenn ich sie im Laden kaufe? hihhi....

Die Steinpilze waren im Lebensmittelgeschäft gerade im Angebot. Über Preise reden wir am besten nicht. Doch es ist bestimmt vielen bekannt, dass Steinpilze ihren Preis haben.

Ich habe nur eine kleine Portion zubereitet. Wer selber Pilze sammelt und mehr davon zur Verfügung hat, würde ich auf jeden Fall doppelte oder dreifache Portion zubereiten.

Zutaten

125 g Steinpilze
100 g Brotkrume
1 Tomate
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Petersilie
1 TL Bio Kräuterbuttermix von Würzmeister nach Bedarf – optional*
Salz und Pfeffer
Olivenöl nach Bedarf



Zubereitung

1 Esslöffel Olivenöl in eine Gratinform geben.

Steinpilze gut abpinseln. Ich persönlich bevorzuge immer, sie kurz unter fließendem Wasser zu spülen.

Die Pilze in die Gratinform auslegen. Je nach Grösse evt. halbieren.

In einer Schüssel die Brotkrume zerkrümeln. Knoblauch und Petersilie fein hacken und darüber streuen. Tomate waschen und ebenfalls würfeln und zum Brot geben.



Mit Kräuterbuttermix von Würzmeister*, Salz und Pfeffer würzen.

Die Mischung über die Pilze verteilen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Pilze einschieben und ca. 25 – 30 Minuten gratinieren.

Warm servieren.



* wer kein Bio Kräuterbuttermix von Würzmeister hat, ersetzt es mit einem Teelöffel italienische Kräuter.