

REZEPT

Pilzpfanne an dreierlei Herbstgemüse und Kartoffelgratin



Die Pilzpfanne an dreierlei Herbstgemüse und Kartoffelgratin ist ein herbstliches Gericht / Foto: Aviko

Zutaten (10 Portionen):

300 g Shitake-Pilze, 300 g Kräuterseitlinge, 900 g Champignons, 30 g Rapskernbratöl, 800 g Porree (in Streifen 3 mm), 3 g Steinsalz, 2 g Pfeffer (schwarz gemahlen), 1 g Anis (gemahlen), 500 g Rote Bete (in Streifen 5 mm), 1 g Kreuzkümmel, 500 g Pastinaken (in Streifen 5 mm), 1 g Chili, 400 g Wirsingkohl (in Streifen 5 mm), 1 g Muskatnuss (gerieben), 3 g Steinsalz, 20 g Rapskernbratöl, 1 kg Aviko Portionsgratin Cream & Cheese, 5 g Olivenöl

Zubereitung:

Pilze in Scheiben drei Millimeter schneiden und zuerst die Shitake-Pilze, danach die Kräuterseitlinge und zum Schluss die Champignons in Rapskernbratöl anbraten. Porree, Salz, Pfeffer und Anis dazugeben. Rote Bete, Pastinake und Wirsing alle einzeln bei 100 Grad zehn Minuten dämpfen. Dem einzelnen Gemüse die entsprechende Würze und das Öl dazugeben. Aviko Portionsgratins Cream & Cheese auf ein gefettetes Blech setzen und bei 200 Grad Heißluft 20 Minuten backen. Dazu passt ein Ajvardipp mit frischer Petersilie und Alfalfasprossen.