

# Gebackene Walnuss-Käse-Kartoffeln mit Waldpilz-Salat

## Für zwei Personen

150 g gemischte Waldpilze	50 g braune Champignons	10 Drillinge
1 Knolle frischer Knoblauch	30 g Trappe Échourgnac	30 g Parmesan
50 g Butter	50 ml Weißwein	20 ml Gemüsefond
1 EL Walnussöl	2 EL Walnüsse	2 Zweige glatte Petersilie
1 Zwei Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 EL Kümmel
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Kartoffeln in einem Topf mit Kümmel gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, halbieren und leicht aushöhlen.

Trappe reiben und mit der Kartoffel-Füllung vermengen. Petersilie fein schneiden und dazu geben. Walnussöl unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse hacken, in einer Pfanne ohne Öl anrösten und dazugeben. Die Füllung in die ausgehöhlten Kartoffeln geben.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwei Scheiben vom Knoblauch abschneiden und zur Butter geben. Pilze mit einer Pilzbürste putzen, klein schneiden und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin und Thymian zum Aromatisieren dazugeben.

Mit Weißwein ablöschen und Gemüsefond dazugeben. Etwas einkochen lassen. Pilze mit Sud in eine Auflaufform geben, Kartoffeln daraufsetzen und Parmesan drüber reiben und für ca. 5-8 Minuten im Backofen überbacken.

Wer mag, kann noch Tiroler Schinkenspeck ausbacken, zerkrümeln und über das Gratin streuen.

Cornelia Poletto am 22. November 2024