

## Lauch-Pilzgratin mit Oliven (für 4 Personen)

30 g getrocknete Steinpilze

750 g Lauch, gerüstet

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

2 EL Olivenöl

2 dl Bouillon

50 g schwarze entsteinte Oliven

125 g geriebener Gruyère AOP



Pilze in warmem Wasser einweichen, abgiessen und gut abtropfen lassen. Lauch in Rädchen schneiden. Zwiebel und Petersilie fein hacken, mit den Pilzen im heissen Öl andünsten. Lauch zufügen, kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen und 5-10 Minuten köcheln.

Lauchmischung in eine Gratinform füllen. Oliven grob hacken, zufügen. Gruyère AOP darüberstreuen.

Im oberen Drittel des 220 Grad heissen Ofens ca. 15 Minuten überbacken.

Mit Reis oder Salzkartoffeln servieren. (Separat berechnen).

1 Portion enthält ca.: 262 kcal / 1099 kJ, 18 g Fett, 14 g Eiweiss, 9 g KH (nicht anrechenbar).

Rezept: Brigitte Aeberhard,  
Foto: bildlich.ch

**Tipp für Singles:** Zutaten vierteln, 0,75 dl Bouillon verwenden. (1 EL = 2 – 3 TL)

