	*			
				000000
				100 See 500 Se
14年20年	© Salzburge	r Agrar Marketin	g_Martina Höfe	lmaier

Dauer: Schnell
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

300 G	Süßkartoffel	
1	dünne Stange Lauch	
150 G Pilze nach Geschmack, z.B. heimische Shiitake oder Austernpilze		
	Salz	
	Pfeffer	
100 G	Bergkäse	
	Rapsöl	

Zubereitung

- 1. Süßkartoffeln garen, schälen und in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden.
- 2. Lauch waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und in einer Pfanne etwa 1 EL Öl erhitzen und den Lauch kurz anschwitzen.
- 3. Pilze nach Bedarf säubern und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
- 4. Die Pilze ebenfalls kurz in der heißen Pfanne braten. Bergkäse fein reiben.
- 5. Für das Gemüsepfännchen Süßkartoffelscheibe mit Pilz- und Lauchstreifen belegen, mit Salz und Pfeffer würzen, zuletzt mit geriebenem Bergkäse bestreuen und dann gratinieren.

Rezept für Raclette