

## Tomaten-Steinchampignon-Gratin für 4 Personen



150 g Penne oder Spirelli  
Salzwasser

im  
al dente kochen.

100g Zwiebeln  
etwas Öl  
150 g Steinchampignons

In der Zwischenzeit  
fein würfeln, in  
glasig anschwitzen.  
putzen und in feine Streifen schneiden, zu der Zwiebeln geben  
und mit anbraten.

Salz & Pfeffer  
400g Tomaten

Mit  
würzen.  
in Scheiben schneiden.  
Eine längliche Auflaufform einfetten.  
Die gekochten Nudeln hineingeben, mit den Tomatenscheiben  
belegen, diese mit etwas  
und  
würzen.  
Anschließend die Pilz-Zwiebelpfanne darauf verteilen.

Kräutersalz  
Pfeffer

100 g Käse, gerieben  
100 g Schlagsahne

Das Ganze mit  
bestreuen und  
gleichmäßig übergießen.  
Bei 200 Grad im vorgeheiztem Backofen ca. 20 Min. backen.

2 El. Petersilie, gehackt

Anschließend das Gratin mit  
bestreuen.