

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
Kräutersalz Pfeffer	und würzen. Anschließend die Pilz-Zwiebelpfanne darauf verteilen.
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.