



## Gratiniertes Pilzragout

### Zutaten

- 500 g Pilze, gemischt
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 2 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Maggi Jäger Sauce, 2er Pack
- 60 g Butter
- 4 EL Semmelbrösel
- 1 EL Petersilie, frisch gehackt
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und anschwitzen. Pilze zugeben und mitdünsten.
4. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Jäger Sauce einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 1 Min. kochen. Gelegentlich umrühren. Thymianblättchen dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in eine Auflaufform (ca. 20x30 cm) geben.
5. In einer kleinen Pfanne Butter schmelzen und Semmelbrösel darin anrösten.
6. Die Semmelbrösel und Petersilie über den Pilzen verteilen und im Backofen ca. 8-10 Min. gratinieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	422 kcal
Fett	37 g
Protein	9 g

🕒 36 Minuten

⊕ 4 Portionen