



Bulgarisches Pilzgratin

▼ Zutaten:

200 Gramm	Reis
4 Esslöffel	Butter
2	Zwiebeln
800 Gramm	Pilze (je nach Saison)
8 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Petersilie
2 Prisen	Salz
200 Milliliter	Milch
6	Eier
	Salz Pfeffer

■ Zubereitung:

1. den Reis mit der doppelten Menge Salzwasser garen
2. inzwischen Pilze waschen, abtropfen lassen und ein wenig zerkleinern
3. die Zwiebel schälen und klein schneiden
4. 1-2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und klein geschnittene Zwiebel und Pilze leicht anbraten
5. den Knoblauch klein hacken und unter die Pilze rühren
6. mit Salz und Pfeffer würzen
7. die Milch mit den Eier vermengen, würzen
8. die Petersilie klein hacken
9. in eine mit Butter (Öl) Ausgefettete Form den gekochten Reis verteilen
10. dann die Pilze auflegen, mit Petersilie bestreuen
11. die Gratinmasse über die Form gießen
12. bei 180 Grad im Vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, bis die Oberfläche mittelbraun ist
13. dazu schmeckt hervorragend grüner, gemischter Gurken und/oder Tomatensalat