

Kartoffel-Pilz Auflauf



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	1 Pkg.
Frische Pilze	400 g
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	400 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in Stifte schneiden,
Pilze putzen und blättrig schneiden,
Petersilie waschen und fein hacken,

Sahne mit Gewürzen und Petersilie vermengen,

Kartoffeln und Pilze abwechselnd mit Gratinkäse in eine Auflaufform schichten, mit einer Schicht Käse abschließen.

Den Auflauf mit der Sahne-Mischung übergießen und in der vorgeheizten Backröhre 30-40 min. goldbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2268-Kartoffel-Pilz-Auflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at