Kartoffel – Steinpilzauflauf mit Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Einfach, aber delikat in der Pilzsaison

Zutaten

- 600 - 700 g Kartoffeln in Scheiben
- 350 g frische, feste Steinpilze in groben Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 2 Stangen junge Lauch in Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 4 ganze Eier
- 2 Becher Sahne
- Etwas Butter
- 50 g geriebener Appenzeller oder auch Pizza Käse
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Steinpilze putzen, nicht waschen sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern. In nicht zu dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden, ebenso die Kartoffeln.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Schalotten, mit dem Knoblauch und dem Lauch in etwas Butter anschwitzen und in einer für 4 Personen ausreichend, großen Auflauf Form verteilen.

Schritt4

Nunmehr einzeln die Kartoffelscheiben, abwechselnd mit den Pilzscheiben, darüber geben,

aufbauen, salzen und pfeffern.

Schritt5

Die Eierguss (Royal)

Schritt6

Die Eier mit der Sahne verschlagen, mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Über dem Auflauf verteilen, so dass er knapp bedeckt ist. Für ca. 40 - 45 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen geben.

Schritt7

In den letzten 5 - 10 min. mit geriebenem Käse gleichmäßig bestreuen, oldgelb überbacken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Rustikal in der Auflaufform servieren, ergänzend dazu einen bunten Blattsalat mit einem Kartoffel - Kräuter Dressing reichen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** auflauf, fleischlos, pilzsaison, preiswert für jeden tag, schnell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-steinpilzauflauf-mit-bergkaese/