

# Saisonaler Pilz - Kartoffelaufbau

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Versuchen Sie doch einmal einen Kartoffelaufbau mit Pilzen, schnell gemacht, sagenhaft lecker

## Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 500 g Waldpilze nach Marktangebot wie:
- Weiße oder braune Steinchampignons, Pfifferlinge, Schafspilze, Steinpilze, Maronen, Birkenpilze etc. (Alles ist in der Saison geeignet)
- 2 - 3 Schalotten,
- 100 g magerer Speck
- Etwas glatte Petersilie, gehackt
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher saure Sahne
- Etwas Butter und Reibkäse
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### Schritt3

Die Pilze putzen und auf gleiche Größe schneiden.

### Schritt4

(Nach Möglichkeit nicht waschen sondern nur mit Küchencrepe oder Pinsel säubern)

### **Schritt5**

Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden

### **Schritt6**

Den gewürfelten Speck und die Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Die vorbereiteten Pilze dazu geben, kurz 2 - 3 min. schmoren lassen.

### **Schritt7**

Die Auflaufform mit Butter ausstreichen. Zuerst eine Schicht Kartoffelscheiben einfüllen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Knoblauch würzen (Wenn man mag)

### **Schritt8**

Die vorbereitete Pilze als nächste Schicht verteilen, wiederum eine Schicht Kartoffeln folgen lassen.

### **Schritt9**

Mit Sahne und saurer Sahne deckend aufgießen und in den

### **Schritt10**

auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt11**

Garzeit insgesamt ca. 50- 60 Minuten. Nach 40 Minuten auf „Oberhitze" umschalten und den Auflauf reichlich mit Reibkäse bestreuen. (Appenzeller, Gryerzer oder mittelalter Holländer)

### **Schritt12**

Einige Butterflocken darüber verteilen; appetitlich bräunen.

### **Schritt13**

### **Schritt14**

Anrichtevorschlag :

### **Schritt15**

Zu diesem Gericht würde ich einen kräftig angemachten bunten Blattsalat mit einem "satten Kartoffeldressing" reichen.

**Rezeptart:** Pilzgerichte **Tags:** bürgerlich, einfach, für jeden tag, preiswert, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saisonaler-pilz-kartoffelauf/>