



Saisonaler Pilz - Kartoffelauflauf

- **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 Kartoffelauflauf 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/>