

Püree-Auflauf

Pilz-Gerichte » Champignon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 1,5kg Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1kg Champignons
- » 1 Zwiebel(n)
- » 50g Butter/Margarine
- » 1-2 EL Zitronensaft
- » Oregano
- » 250g Schmand
- » 250ml Milch
- » Muskat
- » 100g Gouda
- » 100g Schlagsahne
- » Petersilie

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20min kochen. Champignons putzen, evtl. waschen und halbieren. Zwiebel schälen, würfeln. 20g Butter erhitzen und Zwiebel darin andünsten. Pilze zufügen und bei mittlerer Hitze 6-8min unter Wenden braten. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Oregano würzen. 200g Schmand unterrühren.

2. Kartoffeln abgießen, 30g Butter zufügen und zerstampfen. Dabei nach und nach Milch zugießen. Mit Salz und Muskat würzen. Püree in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Eine Gratinform (Durchmesser 30cm) fetten. Püree als Rand in die Form spritzen. Champignons in der Mitte verteilen. Käse fein reiben, Hälfte mit Sahne und 50g Schmand verrühren. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Auf Pilzen verteilen. Mit übrigem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25min überbacken. Mit Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 690kcal/E27g/F42g/KH53g pro Portion

angelegt am: 29.03.2005

Rezept-Nr: 1737

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke