



Deftiger Kartoffel-Käse-Auflauf

mit Champignons, dazu Salat



ca. 1h



2 Personen

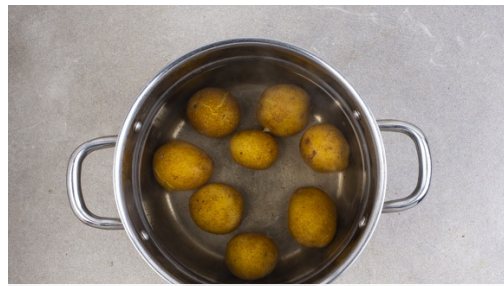
Wie gut, dass nicht immer Sommer ist, denn manche Gerichte würden uns an heißen Tagen überhaupt nicht schmecken. Und was würde uns entgehen! Dieser unglaublich leckere Kartoffelauflauf zum Beispiel, der ein richtiger Schmackofatz ist und eindrucksvoll beweist, dass auch aus vermeintlich schlichten Zutaten etwas ganz Fabelhaftes entstehen kann. Seelenfutter für Groß und Klein, versprochen!

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Romanasalat
- 250g Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 10g Schnittlauch
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Emmentaler in Scheiben ⁷

- 1EL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

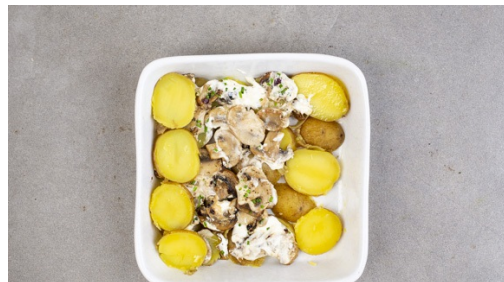
- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Energie 902kcal, Fett 64.9g,
Kohlenhydrate 49.0g, Eiweiß 29.1g



1. Kartoffeln vorkochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** 10Min. vorkochen und anschließend in ein Sieb abgießen. Sie sollen noch nicht gar gekocht werden.



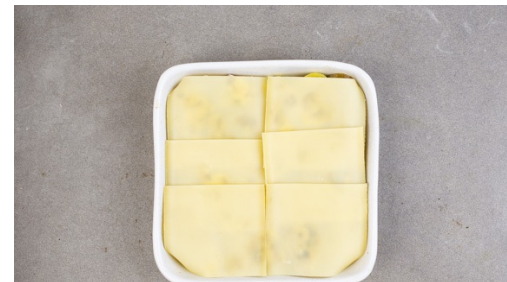
4. Auflauf schichten

Die **Kartoffeln** in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wenn die **Kartoffeln** noch zu heiß sind, diese mit Küchenkrepp „anfassen“. Eine Auflaufform mit 1EL Olivenöl fetten und das **Gemüse** hineinschichten: Mit einer Schicht **Kartoffeln** beginnen, darauf etwas **Pilzsauce** verstreichen und mit **Kartoffeln** bedecken. So weiterschichten, bis alles verbraucht ist.



2. Gemüse schneiden

Den **Salat** in grobe Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



5. Auflauf backen

Den **Auflauf** mit dem **Käse** bedecken und 20-25Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Kartoffeln** gar sind.



3. Pilzsauce zubereiten

Die **Zwiebelwürfel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Die Hitze erhöhen, die **Pilze** hinzugeben und 5-8Min. anbraten. Die Hitze wieder reduzieren, die **Crème fraîche** unterrühren und alles 2-3Min. sanft köcheln lassen. Ca. **3/4 des Schnittlauchs** untermischen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Dressing anrühren

1 EL Olivenöl, 1 EL Essig, 1 EL Senf sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Salat** und den **Zwiebelstreifen** vermengen. **Tipp:** Wer keine **rohen Zwiebeln** mag, kann sie vorher kurz in kochendem Wasser blanchieren. Den **Auflauf** mit dem **restlichen Schnittlauch** bestreuen und mit dem **Salat** servieren.