



Kartoffel-Bergkäse-Auflauf

mit Champignons, dazu Salat



ca. 1h



3-4 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 Kartoffelaufbau 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!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Packung Romanasalat
- 20g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 2 Packungen Bergkäse ⁷
- 1 Packung Champignons

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 871.0kcal, Fett 60.8g, Eiweiß 30.9g, Kohlenhydrate 45.6g



1. Kartoffeln vorkochen

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) 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 1-2EL 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

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Den **Salat** in grobe Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Zwiebeln** schälen, **eine Zwiebel** halbieren und fein würfeln, die **zweite Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



5. Mit Käse belegen

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



3. Pilzsauce zubereiten

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



6. Dressing anrühren

Den **Senf** mit 2-3EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise 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 **Schnittlauch** bestreuen und mit dem **Salat** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**