

Rezept

# Kartoffel-Pilz-Auflauf

Ein Rezept von Kartoffel-Pilz-Auflauf, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Kartoffeln	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>300 g</b> Champignons
<b>250 g</b> Mozzarella	<b>150 g</b> Parmesan
<b>1 Bund</b> Basilikum	<b>4 EL</b> gehackte Petersilie
Salz	Pfeffer
⅓ l Gemüsebrühe	<b>3 EL</b> Semmelbrösel
Öl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben hobeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, beides hacken. Pilze putzen. Mit Mozzarella in Scheiben schneiden. Parmesan reiben. Basilikum waschen, trockenschütteln, Blättchen in Streifen schneiden.
2. Ofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Pilze, beide Käsesorten und Kräuter in Lagen einschichten, bis alles verbraucht ist. Jede Lage salzen, pfeffern. Mit Brühe begießen, mit Semmelbröseln bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen.