Rezept

Kartoffel-Pilz-Auflauf

Ein Rezept von Kartoffel-Pilz-Auflauf, am 20.04.2024

Zutaten

600 g	Kartoffeln
2	Knoblauchzehen
250 g	Mozzarella
1 Bund	Basilikum
	Salz
	⅛ l Gemüsebrühe
	Öl für die Form
2	Zwiebeln
300 g	Champignons
150 g	Parmesan
4 EL	gehackte Petersilie
	Pfeffer
3 EL	Semmelbrösel

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.