

Kartoffelaufbau mit Pilzen

Zutaten:

750 g Kartoffeln
200 g Champignons
250 g Tomaten
100 g geriebener Emmentaler Käse
2 Knoblauchzehen
Kräutersalz, Pfeffer, Majoran, Muskat
Butterflöckchen

Zubereitung:

- Die Kartoffeln in der Schale kochen.
- Gekochte Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
- Die Pilze putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
- Kartoffeln und Pilze vorsichtig miteinander vermengen.
- Mit Kräutersalz, Muskat, Majoran, Pfeffer würzen.
- Knoblauch zerdrücken und untermengen.
- Alles in eine geölte Auflaufform geben.
- Die Tomaten in Scheiben schneiden.
- Scheiben auf die Kartoffel - Pilz - Masse legen.
- Mit Kräutersalz, Pfeffer und Majoran bestreuen.
- Zum Schluss den Käse und die Butterflöckchen auf dem Auflauf verteilen.
- Bei 200° C etwa 30 - 35 Minuten backen.