

## **Pilz - Kartoffel - Auflauf**

### **Zutaten für 5 - 6 Personen:**

1 kg gemischte Pilze  
1 kg Porree  
1200 g Kartoffeln  
3 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
3 Möhren  
1 grüne Paprika  
4 Tomaten  
100 g Schmand  
4 Eigelb  
200 g Creme fraîche  
200 g geriebener Käse  
3 EL Basilikumblätter  
Salz, Pfeffer, Olivenöl



### **Zubereitung:**

- Pilze, Paprika, Tomaten und Porree klein schneiden.
- Kartoffel und Möhren grob raspeln.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in einer großen Pfanne mit Öl glasig dünsten.
- Pilze zugeben und ein paar Minuten anbraten.
- Pilze beiseite stellen.
- Porree, Möhren und Paprika in der Pfanne andünsten.
- Ebenfalls beiseite stellen.
- Kartoffeln kurz anbraten.
- Angebratenes Gemüse und Tomaten zugeben.
- Salzen und Pfeffern.
- Alles zusammen kurz dünsten.
- Basilikum fein hacken.
- Schmand, Creme fraîche, 100 g Käse, Basilikum und Eigelb verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Soße mit dem Auflaufgemüse gut vermengen.
- Alles in eine gefettete große Auflaufform geben.
- Mit dem Restkäse überstreuen.
- Bei 220° C etwa 30 - 35 Minuten überbacken.