

Pilzauflauf mit Kartoffeln und Kochschinken

Menge: reicht für 4 Personen

Zutaten: 200g Champignons (2. oder 3. Wahl, aus dem Glas)
4 Mittelgroße Kartoffeln (ca. 500g)
250g Kochschinken ins Scheiben
150g Schafschmittkäse (z.B. Don Bernado oder Etorki)
1 Zwiebel
3 Eßlöffel Mehl
250 ml (= ¼ Liter) Wasser
Fett für die Pfanne und die Auflaufform
Pfeffer und geriebene Muskatnuß

Zubereitung: Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abpellen und in kleine Würfel schneiden.

Die Pilze von der Flüssigkeit trennen, unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchentuch abtrocknen.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden

Öl in der Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln und die Pilze darin anbraten, anschließend mit dem Mehl bestäuben und mit dem Wasser ablöschen. Kurz aufkochen lassen.

Den Kochschinken, bis auf 1 Scheiben, in kleine Stücke schneiden

Den Käse fein reiben und ca. 4 Eßlöffel davon zur Seite stellen.

Den Inhalt der Pfanne, die Kartoffelwürfel, die Schinkenwürfel und den Käse in der gefetteten Auflaufform zusammengeben mit Pfeffer und Muskatnuß würzen und gut vermischen.

Die übrige Scheibe Kochschinken in schmale Streifen schneiden und gitterartig über den Auflauf legen. Den Restlichen Käse obendrauf streuen.

Bei 200°C im vorgeheizten Ofen ca. 20min überbacken.

Tips: