

Herzhafter Kartoffelaufbau mit Kräuterseitlingen

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln
150 g Kräuterseitlinge
100 g gekochter Schinken (wer möchte)
3-4 eingelegte getrocknete Tomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
Öl zum Braten
¼ l Milch oder Crème fraiche
3 Eier
Muskat
Schabziegerklee
150 g geriebener Käse

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale garen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Pilze klein schneiden (Würfel oder Streifen), ebenso den Schinken, die Zwiebel und die Frühlingszwiebeln, sowie die eingelegten Tomaten würfeln. Die Knoblauchzehen hacken. Das Öl (gerne Olivenöl) in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel, die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Kräuterseitlinge zugeben und ca. 5 min kräftig durchbraten, dabei immer Rühren, zum Schluß, den Schinken und die Tomaten dazugeben, noch einmal durchbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Eine gefettete Auflaufform mit einer Lage Kartoffelscheiben auslegen. Darüber die Pilzmischung geben und mit 50 g Käse bestreuen. Mit den restliche Kartoffelscheiben belegen. Milch (oder Crème fraiche) und Eier kräftig schlagen, mit Salz, Pfeffer, Schabziegerklee und Muskat fein abschmecken und über die Kartoffeln gießen. Mit dem restlichen Reibekäse bestreuen und mit Butterflöckchen besetzt in den vorgeheizten Ofen schieben. Bei 200 °C 25-30 min backen bis der Auflauf appetitlich braun ist.

Dazu paßt ein frischer grüner Salat.