

Kartoffel-Pilzauflauf

Zutaten:

500 g Kartoffeln
300 g Austernpilze,
Kräuterseitlinge,
und Champignons
1 Zwiebel
300 g Lauch
120 g Parmesan
2 EL Öl
30 g Butter
400 ml Sahne
3 Eigelbe
Salz, Pfeffer
Salbei, Petersilie

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln mit der Schale ca. 20 Minuten in Salzwasser garen. Ausdampfen lassen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Lauch in feine Ringe schneiden. Petersilie fein hacken. Den Parmesan reiben. Butter in der Pfanne zerlassen. Den Lauch kurz darin andünsten. Pilze und Zwiebelwürfel ebenfalls kurz in der Butter anbraten. Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Unter Rühren die Hälfte des Parmesans zufügen. Eigelbe in einer Tasse verquirlen. Eigelb unter ständigem Rühren zu der Sahnesauce in den Topf geben. Das Ganze leicht erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Die gehackte Petersilie einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelscheiben, die gedünsteten Lauchringe, die Pilz-Zwiebel-Mischung in eine Auflaufform geben. Die Sahnesauce darüber gießen und mit dem Rest des geriebenen Parmesans bestreuen. Den Auflauf ca. 30 Minuten im Backofen backen.

Teige