

# Champignons-Kartoffel-Auflauf



Der gebackene Auflauf

Resteverwertung. Ich hatte Champignons und gekochte Kartoffeln übrig. Und einige zusätzliche Zutaten. Und es ist ideal dafür geeignet, wenn man es beim Fernsehabend noch etwas später zubereiten will. Alle Zutaten auf den Wohnzimmertisch mit einem Schneidebrett, einem Messer und der Auflaufform packen. Alles zurecht schneiden, die Auflaufform mit allem füllen. Dann den Backofen auf 180° C erhitzen und das Gericht 30 Minuten backen. In der Auflaufform auf einem Schneidebrett servieren ... und während der ganzen Zeit den Spielfilm weiter schauen. ☐

## Zutaten für 1 Person:

- 12 weiße Champignons
- 2 große gekochte Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL eingelegte, grüne Pfefferkörner

- 100 ml Sahne
- 100–200 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 125 g geriebener Gouda
- 150 g Büffelmozzarella
- 10 kleine Zweige frischer Rosmarin
- $\frac{1}{2}$  TL Ras el Hanout
- $\frac{1}{2}$  TL Kreuzkümmel
- Pinienkerne
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln erst längs halbieren, dann vierteln und dann quer in dickere Scheiben schneiden. Die Pfefferkörner in einem Mörser zerreiben. Den Rosmarin kleinwiegen. Den Büffelmozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Die Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten. Die kleingeschnittenen Schalotten und Knoblauchzehen darin verteilen. Zuerst die Champignonsscheiben und dann die Kartoffelscheiben darüber verteilen. Die zerriebenen Pfefferkörner und  $\frac{2}{3}$  des kleingewiegten Rosmarins darüber verteilen. Mit Kreuzkümmel und Ras el Hanout würzen. Die Sahne, den Weißwein und die Brühe darüber verteilen, so dass die Auflaufform gut gefüllt ist. Wer es sämiger mag, verwendet mehr Sahne, wer es flüssiger mag, eben mehr Weißwein. Dann den geriebenen Gouda darüber verteilen, die Mozzarellascheiben darauf legen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen, die Auflaufform auf mittlerer Ebene hineinschieben und 30–40 Minuten backen. Dann auf eine höhere Ebene schieben, den Grill anstellen und nochmals 4–5 Minuten grillen, bis der Käse schön kross und

braun gebacken ist. Mit dem restlichen Rosmarin überstreuen und einige kleingeschnittene Pinienkerne darüber verteilen. In der Auflaufform servieren.