

Kartoffelaufbau mit Feta

Der Kartoffelaufbau mit Feta ist wirklich ein Gedicht und dieses Rezept wird den Gaumen verzaubern.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

2 Stangen	Porree
3 Stk.	Karotten
500 g	Kartoffeln
500 g	Faschiertes
1 Packung	Feta
250 g	Champignons
250 g	Crème fraîche
250 g	Schlagobers
200 g	Kräuterfrischkäse
100 ml	Weißwein (trockenen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	frische Kräuter (italienische)
1 Prise	Kräuter (und Gewürze nach Wahl)

Zubereitung

1. Die Pellkartoffeln schon am Abend zuvor kochen damit man sie nur noch pellen muss und in die Auflaufform schichten kann. Man kann sie natürlich auch am selben Tag machen. Den Porree in Ringe schneiden, abwaschen und abtropfen. Die Karotten schälen und anschließend in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Lauch in einem Topf mit ein bisschen

Brühe bissfest garen.

2. Währenddessen das Faschierte gut bröselig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern, Gewürzen und Kräutern nach Wahl beliebig würzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und kurz kochen lassen. In einem weiteren Topf Schlagobers, Creme fraiche und den Kräuterfrischkäse aufkochen.
3. Das Faschierte und die in Scheiben geschnittenen Champignons zugeben. Die Pellkartoffeln in die Auflaufform schichten. Den Lauch und die Karotten über den Kartoffeln verteilen und anschließend die Soße darüber geben. Zum Schluss den Feta darüber bröseln und für 25 – 30 Minuten bei 200 Grad in den Ofen (Ober und Unterhitze) stellen.

Tipp

Den Kartoffelaufbau mit Feta noch mit Parmesan bestreuen.