

Kartoffelauflauf mit Pfifferlinge

Der Kartoffelauflauf mit Pfifferlinge ist ein herzhaftes Rezept mit Eiern und Crème fraîche. Das vegetarische Gericht schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

	Butter (für die Form)
400 g	Pfifferlinge (Eierschwammerln)
3 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 Zweige	Thymian
20 g	Butter
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
400 g	Crème fraîche
2 Stk.	Eier
500 g	Kartoffeln
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Eine Auflaufform mit Butter befetten. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die **Pfifferlinge** putzen und je nach Größe kleiner schneiden. Einige Pilze zum Garnieren beiseitelegen. Die Schalotten schälen und klein zerhacken. Die Thymian-Blätter abzupfen.
3. Jetzt die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotten glasig andünsten. Die Pilze hinzugeben und zirka 3 Minuten anrösten. Den Thymian zugeben, unterrühren, vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Eier mit Crème fraîche verquirlen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
5. Jetzt die Auflaufform mit einer Schicht Kartoffeln auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Creme und Pfifferlinge darüber verteilen. Vorgang wiederholen und mit der Creme abschließen.
6. Im vorgeheizten Backofen zirka 60 Minuten goldgelb backen.
7. Die beiseite gelegten Pfifferlinge kurz in Butter anbraten und als Garnitur auf den fertigen **Kartoffelauflauf** geben.

Tipp

Den Kartoffelauflauf mit Pfifferlinge auf Teller anrichten und nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Dazu einen grünen Blattsalat reichen.