Überbackene Champignons mit Kartoffeln

Ein Genuss für die ganze Familie: Rezept für überbackene Champignons mit Kartoffeln und würzigem Cheddar-Käse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

6 Stk.	Kartoffeln
4 EL	Butter
350 g	Champignons
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
100 g	Frischkäse
100 g	Sauerrahm
300 g	Käse (Cheddar)

Zubereitung

1. Für die überbackenen Champignons mit Kartoffeln zu Beginn den Ofen auf 190 Grad vorheizen und den Rost einfetten. Die Kartoffeln waschen, putzen und trocknen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, auf den Rost legen und im Ofen weich backen lassen (je nach Größe etwa 1 Stunde).

2. In der Zwischenzeit die Champignons gründlich putzen und grob hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, trocknen, putzen und in schmale Ringe schneiden. Etwas Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die Pilze unter häufigem Rühren darin etwa 10 Minuten braten, bis sie anbräunen. Danach die Frühlingszwiebeln zufügen und kurz mitbraten. Pfanne vom Herd nehmen.

3. Nach der Backzeit die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und längs halbieren (Handschuhe benutzen). Die Schalen abziehen, Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Sauerrahm, Frischkäse und restliche Butter zufügen. Mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern und gründlich verrühren.

4. Die Kartoffelmischung mit den Pilzen vermischen und in eine Auflaufform umfüllen. Nach Geschmack würzen, mit Käse bestreuen und bei 190 Grad und etwa 30 Minuten goldbraun überbacken, bis der Käse zerläuft.

Tipp

Für die überbackenen Champignons mit Kartoffeln muss man die Kartoffeln nicht unbedingt im Ofen backen. Man kann sie auch einfach in Salzwasser garen und schon am Vortag zubereiten.