



Hauptgang

Fleischkäse-Kartoffel-Auflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Kartoffeln
3-5	grosse Zwiebeln
4	dicke Scheiben Fleischkäse
250 gr	Champignons
3 dl Becher	Vollrahm
2	Eier
	Salz, Pfeffer, Aromat
	geriebene Muskatnuss
200 gr	Greyerzer gerieben
	Bratbutter

Zubereitung**Vorbereitung:**

Kartoffeln

Kartoffeln kochen, Haut entfernen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln

Fleischkäse, Champignons

Zwiebeln in Ringe schneiden und in Bratbutter ein paar Minuten andünsten. Fleischkäse in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und halbieren.

Zubereitung:

Kartoffelscheiben, Fleischkäsewürfel, Zwiebeln und Champignons schichtweise in eine Auflaufform geben. Mit Salz, Pfeffer und Aromat würzen.

Guss:

Rahm mit Eiern verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 2/3 vom Käse in den Guss geben und über den Auflauf giessen. Mit Folie abdecken und im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen – auf der mittleren Schiene – ca. 20 Minuten backen.

Gratinieren:

Gratin herausnehmen und Folie entfernen. Der restliche 1/3 des geriebenen Käses über den Gratin streuen und nochmals 10-15 Minuten gratinieren (bis sich auf der Oberfläche eine braune Kruste bildet).