

Cremiger Kartoffelaufbau mit einer Pinzgauer Note

Thema:	„Der Geschmack der heimischen Wälder“ – Achtung: Suchtfaktor
Saison:	Eierschwammerln gibt es im Herbst (lassen sich aber auch einfrieren)
Besonderheit:	Eierschwammerln aus den Pinzgauer Wäldern und Bergen
Zu Beachten:	als Alternative auch köstlich mit dunklen Champignons

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4 Personen)

3	Zwiebel (klein)
1/2	chinesischer Knoblauch
300 g	Faschiertes
500 g	Tomaten (ca. 6 große Stück)
½ Tube	Tomatenmark
800 g	Kartoffeln
200 g	Eierschwammerln
200 g	Crème fraîche
200 g	geriebener Käse
250 ml	Brühe
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Olivenöl
n.B.	Thymian und Rosmarin
n.B.	Majoran und Muskatnuss
n.B.	Knoblauchpulver



Zubereitung

Für die Sauce die Zwiebel würfeln und den Knoblauch fein hacken und 4 Tomaten in grobe Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Das Faschierte dazugeben und krümelig braten. Den Knoblauch kurz mitrösten und das Tomatenmark unterrühren. Die Tomatenwürfel unterheben und mit der Brühe aufgießen. Mit Thymian, Rosmarin, Majoran, sowie Salz und Pfeffer würzig abschmecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffeln kochen (sollten aber nicht zu weich sein), abkühlen lassen, schälen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauchpulver abschmecken. Für die Eierschwammerln etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und diese darin anrösten (bis sie kein Wasser mehr verlieren) und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform ausfetten und mit einer Lage Kartoffeln (Hälfte) auslegen und etwas salzen. Darauf die Hälfte der Sauce verteilen und wieder mit den restlichen Kartoffeln belegen und salzen. Mit der restlichen Sauce bedecken, mit Tomatenscheiben belegen und darauf die gebratenen Eierschwammerln verteilen. Mit dem Crème fraîche bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) 30 Minuten garen lassen. Danach die Alufolie entfernen und ca. weitere 20 Minuten weitergaren, bis der Käse eine schöne braune Farbe hat.

Dazu passen hervorragend gemischte Blattsalate, sowie fein marinierte kleine Tomaten und Radieschen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

