

Kartoffelgratin mit Schinken und Pilzen

Auflauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 60 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } 1½ Stunden

ZUTATEN / Portionen		2	4
Kartoffeln vorwiegend festkochend	g	500	1000
Champignons weiß, möglichst klein	g	250	500
Zwiebeln	St.	1 klein	1 groß
Rapsöl		n.B.	
Sahne	ml	100	200
Crème fraîche mit Kräutern	ml	100	200
Pfeffer aus der Mühle, Salz, Muskat		n.B.	
Gekochter Schinken	g	150	300
Gouda mittelalterlich gerieben	g	150	300

VORBEREITEN:

1. Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und ca. 6 Minuten in Salzwasser blanchieren.
2. Champignons putzen, blättrig schneiden und in einer Pfanne in heißem Rapsöl einige Minuten braten. Beiseite stellen.
3. Zwiebel würfeln und in einer Pfanne in heißem Rapsöl andünsten. Crème fraîche mit Kräutern und Sahne angießen. Aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Beiseite stellen.
4. Schinken würfeln.
5. Backofen auf 200° vorheizen.

ZUBEREITUNG:

1. Die gegarten Kartoffeln in eine Auflaufform geben.
2. Die beiseite gestellten Champignons darüber verteilen.
3. Die Zwiebelsahnesauce darüber geben.
4. Den Schinken darüber verteilen.
5. Kartoffelgratin in den Ofen geben und bei 200° etwa 15 Minuten vorgaren.
6. Kartoffelgratin mit dem geriebenen Käse bestreuen und weitere 15 Minuten bei 200° goldbraun überbacken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Grüner Salat / Bier oder gut gekühlter Rosé.



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		2 x 15