

Überbackene

Champignon-Kartoffeln

Bio Kochbox KW 21



Überbackene Champignon-Kartoffeln



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 400 g Kartoffeln
- 150 g Champignons
- 100 g geriebener Käse
- 150 ml Sahne

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pilze waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Alles in eine Auflaufform schichten. Knoblauch pellen und feinhacken. Sahne mit Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren und darüber gießen. Käse darüber streuen. 35–40 Minuten backen.