



## Kartoffelauflauf mit Edelpilzen

4 Portionen

200g Kartoffeln  
200 g Steinpilze  
½ Bund Petersilie  
2 Eier  
30 g Butter  
75 g Ricotta  
50 g Gruyère  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

Kartoffeln schälen  
Pilze putzen und klein schneiden  
Petersilie hacken (ca. 1 EL gehackte Petersilie)  
Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden  
Gruyère reiben

Kartoffeln in Salzwasser garen. Inzwischen die Pilze in der Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie zugeben. 4 hitzebeständige Gläser (150 ml Fassungsvermögen) in eine Auflaufform stellen. Die Pilze in die Gläser verteilen. Die garen Kartoffeln durch die Presse drücken, Eigelb und Ricotta untermischen, mit Salz, etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Die Kartoffelmasse ebenfalls in die Gläschen verteilen. Mit dem Gruyère bestreuen. Kochendes Wasser in die Auflaufform gießen, so dass diese zu etwa zur Hälfte darin stehen. Bei 200° Umluft für 20-25 Min. in den Ofen geben.

Getränk: Grauburgunder oder Riesling

Diese Vorspeise lässt sich auch mit Champignons oder Pfifferlingen zubereiten. Hierbei kann man gut Speck und Zwiebeln, bei Champignons auch Rosmarin zugeben.