



Rahmkartoffeln

2-3 Portionen

600 g Kartoffeln
1000 g Erbsen [250 g TK-Erbsen]
250 g rosa Champignons
250 g gekochten Schinken
4 Eier
100 g Butter
30 g Mehl
1000 ml Milch
50 g Paniermehl

- Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und schneiden
- Erbsen pelen und 3 Min. blanchieren, TK 2-3 Min. kochen
- Champignons putzen, schneiden und in 20 g Butter dünsten, salzen und pfeffern
- Schinken schneiden
- Eier hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden
- 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen und mit dem Paniermehl vermengen
- Aus 30 g Butter, 30 g Mehl und der Milch eine Bechamel zubereiten, kräftig salzen
- Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen

In eine ofenfeste Schüssel schichten: ein Drittel der Kartoffeln, die Hälfte der Erbsen, der Pilze, des Schinkens und der Eierscheiben, das zweite Drittel der Kartoffeln, die jeweils zweite Hälfte der Erbsen, der Pilze, des Schinkens und der Eierscheiben, dann die restlichen Kartoffeln. Die Bechamel mit Salz und Muskat abschmecken und darüber gießen, die Butter-Paniermehl-Mischung darauf verteilen. Für 45 Min. in den Ofen geben. Die Bräunung des Paniermehls im Auge behalten und ggf. die Hitze etwas zurücknehmen.