

Bauernauflauf



1 Kg Kartoffeln
1 Zwiebel
150 g Speck in Würfeln
200 g Champignons
250 g saure Sahne
200 ml Sahne
3 Eier
1 EL Butter
1 EL Paprikapulver
½ Muskatnuss gerieben
Salz und Pfeffer
200 g Käse gerieben

1. Schäle die Kartoffeln und koche sie in ausreichend Salzwasser bissfest. Lass sie abkühlen und schneide sie in Scheiben.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie klein. Schneide den Speck ebenfalls klein und gib beides in eine Pfanne. Brate beides knusprig an. Wasche und schneide in der Zwischenzeit die Champignons und gib sie ebenfalls mit in die Pfanne.
3. Verquirle die Sahne, die Eier, die Butter und die Gewürze miteinander, sodass eine würzige Soße entsteht.
4. Gib etwas von Kartoffeln, dann den Speck und die Pilze in eine Auflaufform. Dann schichstest du wieder Kartoffeln und die anderen Zutaten. Gib die Soße am Ende darüber und bestreue alles mit Käse.
5. Backe den Bauernauflauf für ca. 40 Minuten im Ofen, bis der Käse goldbraun ist.