



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW07 | 2020

Süßkartoffel-Pilz-Poree Auflauf

Zutaten

(4-6 Portionen)

- 600g Süßkartoffeln
- 400g Crème fraîche
- 200ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- 250g Champignon
- 1 Stange Poree
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 80g geriebener Parmesan

Zubereitung

Die Süßkartoffeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Pilze und den Poree putzen und in Scheiben bzw. Ringe schneiden.

Das Creme Fraîche in einem großen Topf zusammen mit der Gemüsebrühe aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und Thymian dazugeben. Kurz aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen, die Süßkartoffelscheiben zugeben und mit geschlossenem Deckel in der Flüssigkeit ziehen lassen.

Das Olivenöl und die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pilze darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Thymian sowie dem Poree vermengen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Abwechselnd die Süßkartoffeln und die Pilz-Poree-Mischung in eine Auflaufform geben bzw. schichten. Die übrige Flüssigkeit darüber gießen und mit dem Parmesan bestreuen. Anschließend den Auflauf für ca. 30-40 Minuten in den Ofen stellen und garen.