

Rezeptempfehlungen



Überbackene Ofenkartoffel mit Porree und Pilzen

Zubereitungszeit: ca. 70 Min. plus Backzeit
4 Portionen

- 1 Die Kartoffeln in eine Auflaufform setzen und mit Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft : 175°C/ Gas : Stufe 3) ca. eine Stunde backen.
- 3 Porree in Ringe schneiden. Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 4 Butter in einem Topf erhitzen. Gemüse und Pilze dazugeben und 5 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen. Wasser, Sahne und Brühe dazu geben und 5 Minuten aufkochen, dann weitere 8 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 5 Die Kartoffeln herausnehmen und etwas auseinanderbrechen. Den Porree-Pilz-Rahm darüber verteilen und mit dem Käse bestreuen, weitere 12 bis 15 Minuten im Ofen überbacken.

Zutaten:

- 4 größere Kartoffeln, z. B. [Nemo](#) oder [Desiree](#), waschen, trocken tupfen u. kreuzweise einschneiden
- 1 Stange Porree geputzt
- 2 mittelgroße Möhren
- 150 g kleine Champignons, geputzt, halbiert
- 20 g Butter
- 15 g Mehl
- 150 g Schlagsahne
- 75 g geriebenen Gouda
- 150 g Wasser
- 20 g Öl
- 1,5 TL Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskat