

Bratkartoffeln mit gefüllten Pilzen von Gecko

Mengen für 20 Personen

Referenzgericht der AuRe1

Gewürze: Salz

2.0 kg Frische Champignons

5.0 kg Kartoffeln festkochend

2.0 kg Frischkäse

2.0 cl Öl

5.0 Prise Salz

- Kartoffeln schälen und in gleich grosse Würfel schneiden
- Pilze reinigen und Stiel entfernen
- Frischkäse in Pilze geben
- Kartoffeln in Öl bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne ca. 20 min weich dünsten (regelmässig umrühren)
- Pilze ca. 20 min bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) in Ofen backen
- Kartoffeln goldbraun braten und und salzen