

## Champignon-Kartoffel-Gröstl nach Braugesellen Art



Deftig guad!

Zutaten:	Zubereitung:
1,3 kg Kartoffeln	schälen, in 2x2 cm Würfel schneiden, in Salzwasser halbgar kochen. In eine geölte Auflaufform geben.
300 g durchwachsenen geräucherten Speck	in kleine Würfel schneiden
1 große Zwiebel	fein hacken. Beides über die Kartoffel in der Auflaufform streuen und leicht einarbeiten. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer leicht niederdrücken. Mit
Pfeffer	würzen.

**Temperatur:**

200 Grad Umluft

<b>Backzeit:</b>	20 Minuten knusprig hellbraun braten.
------------------	---------------------------------------

400 g Champignons (Nach Geschmack kann auch die doppelte Menge Champignons verwendet werden)	blättrig schneiden und in
etwas Öl	hellbraun braten. Mit
Salz, Pfeffer	würzen. Mit
100 ml Sahne	aufgießen. Sahne leicht reduzieren lassen. Die Rahm-Champignons auf den gerösteten Kartoffeln verteilen.
1 Bund Frühlingszwiebeln	in Ringe schneiden und auf den Champignons verteilen.
200 g geriebener Emmentaler	Auf das Gröstl streuen. Nochmals im Herd kurz überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.
1 Bund Schnittlauch	in Röllchen schneiden und über das fertige Gericht streuen.

Dazu einen Blattsalat servieren.

Ja und wo ist da jetzt die Braugesellen Art? Trinken sie ein Bier dazu, dann wissen sie es!

