

Vegetarischer Pilztopf mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln – 400 g Champignons – 4 Frühlingszwiebeln – 100 g geraspelte Paranüsse – 1 EL Oregano – 5 Tomaten – 1 TL Basilikum – 50 g Semmelbrösel – 2 EL Butter – 4 EL Weißwein – 1 TL Rosmarin – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Champignons und Tomaten in Scheiben, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
- Das Gemüse in eine Auflaufform schichten und mit Oregano, Basilikum, Rosmarin, Salz und Pfeffer bestreuen
- Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin goldbraun anrösten
- Weißwein an den Auflauf gießen und Nüsse und Semmelbrösel darüber verteilen
- Etwa eine halbe Stunde bei 180°C im Ofen backen

Wir wünschen guten Appetit!

