Quetschkartoffeln aus der Gusspfanne

Zutaten:

1 kg gekochte Kartoffeln lauwarm

200 g Champignons

2 EL Omas Butteröl

1-2 TL Pilz Pesto von Edelschmaus

100 ml Sahne

100 ml Milch

100 g Gouda

Zubereitung:

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Die Gusspfanne 30 cm auf mittlerere Stufe mit Omas Butteröl erhitzen. Die Champignons darin gut anbraten und mit dem Pilz Pesto würzen, und dann umfüllen.

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die warmen Kartoffeln in die Gusspfanne geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Die Pilzmasse darüberstreichen und mit der Sahne und der Milch übergießen.

Gouda mit der Microplane Groben Reibe darüber reiben.

Die Quetschkartoffeln nun für 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Wir lieben dazu einfach einen frischen Salat.

Wer mag kann auch noch Speck mit den Pilzen anbraten.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de