

# Topfenkartoffeln mit Champignons und Schinken

Im Ofen überbacken...



## Zutaten:

Für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 150 g braune Champignons
- 200 g mageren Schinken (gewürfelt)
- 1 TL Öl (neutral schmeckend)
- 500 g Sahnequark
- 150 g saure Sahne
- 2 Eier
- 4-5 Stiele Petersilie
- 2 Frühlingszwiebeln
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Rechtzeitig den Ofen auf 225° Umluft vorheizen.

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Quark mit saurer Sahne und Eiern verrühren mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Frühlingszwiebeln und Petersilie waschen, putzen und klein schneiden.
4. Champignons putzen, in Scheiben schneiden.
5. 2/3 der Frühlingszwiebeln, Petersilie und des Schinkens mit der Quark-Sahnemasse vermischen.
6. Auflaufform mit dem Öl einstreichen.
7. Kartoffeln mit den Pilzen blättrig in die Form legen, die Quark-Sahnemasse darüber geben und mit den restlichen Schinkenwürfeln bestreuen.
8. Den Gratin auf der unterste Einschubleiste etwa 25-30 Min. backen.
9. Nach dem Backen mit den restlichen (möglichst grünen) Zwiebelröllchen bestreuen.
10. Dazu passt super gut grüner Salat (Feldsalat, Endivien etc.).

Guten Appetit!