



Vorspeise oder Hauptgang

Pilzauflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

300 gr	Penne
2 Stück	Zwiebeln, geschält und fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, geschält, fein gehackt oder gepresst
40 gr	Butter (1)
300 gr	Rinderhackfleisch (oder Rind/Schwein halb/halb)
500 gr	Pilze gemischt, je nach Angebot (Steinpilz, Eierschwamm, Champignons, usw.). Die Pilze säubern und ein Scheiben schneiden (kleine Exemplare halbieren oder vierteln)
	Salz, weisser Pfeffer
1 Bund	Petersilie, fein gehackt
1 dl	Rindsbouillon (es darf auch Gemüsebouillon sein), kräftig
3 dl	Rahm oder Halbrahm (für Linienbewusste: 3 dl Milch)
3 Stück	Eier
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 g	geriebener Emmentaler, kräftige Sorte (oder Greyerzer)
	Butter für das Ausbuttern der Gratinform und für Butterflöckli

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
Penne	Penne in reichlich Salzwasser «al dente» kochen, abtropfen lassen und auf die Seite stellen.
Kasserolle, Butter (1), Zwiebeln, Knoblauch, Hackfleisch.	In einer grossen Kasserolle die feingehackten Zwiebeln sowie den Knoblauch in Butter (1) hellgelb anbraten. Hackfleisch zugeben, 5 Minuten krümelig braten.
Pilze	Pilze hinzugeben und 5 Minuten mitbraten..
Petersilie, Aromat, Salz, Pfeffer	Petersilie daruntertermischen, nach Geschmack mit Aromat, Salz und Pfeffer würzen.
Rindsbouillon	Mit ca. 1 dl Bouillon ablöschen. Auf kleinem Feuer einige Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit darf fast völlig einkochen. Gelegentlich umrühren.
Gratinform 1/3 des geriebenen Käses	Gratinform mit Butter ausbuttern. Eine Lage Penne einfüllen, darauf die Pilz-Hackfleisch-Mischung verteilen. Jetzt 1/3 des geriebenen Käses darüber streuen. Danach die restlichen Nudeln darüber geben.
Rahm, Eier	Für den Guss: Rahm mit den Eiern verquirlen. Leicht salzen und pfeffern und über den Auflauf giessen. Den restlichen geriebenen Käse darauf verteilen und mit Butterflöckli belegen. Bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Schiene, ca.. 30 Minuten backen.