

# Russischer Kartoffelauflauf mit Waldpilzen



## Zutaten für 3 – 4 Personen:

Ca. 800 g Kartoffeln  
Ca. 450 g Waldpilze (am besten eine Pilzmischung)  
1 mittelgroße Zwiebel  
2 harte Eier  
1 Knoblauchzehe (kann, muß nicht)  
Pfeffer und Salz  
1 EL Öl  
200 g Schmand  
3 EL gehackte Petersilie  
1 Eigelb  
Butter

## Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden  
Pilze, Eier und Zwiebel putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden  
Die Pilze in Öl dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen  
Die Knoblauchzehe dazugeben  
Eine Kasserolle mit der Butter einfetten  
Die vorbereiteten Kartoffeln, Eier, Pilze und die Zwiebelringe schichtweise in die Kasserolle geben  
Letztlich das ganze dann mit Kartoffelscheiben bedecken  
Den Schmand mit der Petersilie, dem Eigelb und etwas Salz vermischen und über den Auflauf verteilen  
Im Backofen (auf 200 Grad vorgeheizt) ca. 35 – 45 Minuten überbacken (goldbraun).