

Kartoffelauflauf mit Champignons

Hier habe ich ein Rezept aus einem meiner neuen Kochbücher komplett variiert.

Somit führe ich auch nicht mehr dieses Rezept „Kartoffelauflauf mit Hackfleisch“ hier auf. Und nenne dann die Änderungen, die ich vorgenommen habe.

Sondern beschreibe gleich das komplett modifizierte Rezept.

Ein Auflauf mit Kartoffeln und Champignons.

Mit einer frischen Béchamel-Sauce, in die ich noch frische Petersilie und geriebenen Parmigiano Reggiano hineingegeben habe.

Allerdings nach wie vor in der Mikrowelle zubereitet.

Ich bereite die Béchamel-Sauce natürlich klassisch auf dem Herd in einem kleinen Kochtopf zu. Es macht Spaß, nach den vielen Zubereitungen in der Mikrowelle wieder einmal mit einem Kochtopf und Kochlöffel auf dem Herd zu agieren.

Ich nehme an, dass die Zubereitungen in der Mikrowelle demnächst ihr Ende finden und ich wieder zu der klassischen Zubereitung auf dem Herd übergehe.

Der Auflauf muss aufgrund der gut gewürzten Béchamel-Sauce und des verwendeten Parmigiano Reggiano nicht noch zusätzlich gewürzt werden.

[amd-zlrecipe-recipe:1177]