

Apfel-Pilz-Auflauf

für 4 Personen

Zutaten

500g Äpfel, 400g Pilze, 3 Stangen Lauch, 200g Schmand, 200g Joghurt, 100ml trockenen Weißwein, 2 Teelöffel Curry, 200g geriebener Käse, 2 Esslöffel Tomatenmark, 2 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel weißer Pfeffer, 1 Prise Zucker,

Variation

400g Schnitzelfleisch



Zubereitung

1. Variation: Fleisch in kleine Würfel schneiden und kurz scharf anbraten
2. Pilze und Lauch waschen und in Scheiben schneiden
3. Äpfel schälen, Gehäuse entfernen und in Scheiben schneiden
4. Auflaufform ausbuttern
5. Schmand, Joghurt, Wein, Curry, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 150g Käse und Zucker gut vermengen und pikant abschmecken
6. die Pilze, das Lauch und die Apfelscheiben (und ggf. das gebratene Fleisch) gut mit dieser Soße vermengen
7. die Mischung in die Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen
8. zugedeckt im Backofen bei 200°C 40 Minuten backen

Zeitbedarf

Vorbereitung 40 Minuten

Backzeit 40 Minuten

dazu paßt

Reis