

Bratkartoffeln mit gefüllten Pilzen von Gecko

Mengen für 40 Personen

Referenzgericht der AuRe1

Gewürze: Salz

4.0 kg Frische Champignons

10 kg Kartoffeln festkochend

4.0 kg Frischkäse

4.0 cl Öl

10 Prise Salz

- Kartoffeln schälen und in gleich grosse Würfel schneiden
- Pilze reinigen und Stiel entfernen
- Frischkäse in Pilze geben
- Kartoffeln in Öl bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne ca. 20 min weich dünsten (regelmässig umrühren)
- Pilze ca. 20 min bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) in Ofen backen
- Kartoffeln goldbraun braten und und salzen