



# Rösti-Auflauf mit Pilzen

## Zutaten (für 5-6 Personen):

- ca. 700 g TK-Rösti-Ecken
- 500 g Champignons
- Salz + Pfeffer
- Butter für die Form
- 200 g Kräuter Crème fraîche
- 200 ml Becher Sahne
- 1 EL "rische's Bratenduft"

## Zubereitung:

- Tiefgekühlte Rösti-Ecken auftauen lassen.
- Backofen vorheizen auf 180°C Umluft.
- Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit etwas Salz und Pfeffer vermengen.
- Auflaufform mit Butter einfetten und Champignonscheiben in die Form geben.
- Aufgetaute (!) Rösti-Ecken in Würfel schneiden und auf den Champignons verteilen.
- Crème fraîche, Sahne und „rische's Bratenduft“ verrühren und über die Rösti gießen.
- Auflauf im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen.