

Auflauf mit Délice d'Argental

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 300 g Délice d'Argental
- 400 g Kartoffelpüree
- 400 g Entenfleisch (in feinen Stückchen)
- 2 Schalotten
- 15 cl Milch
- 2 Esslöffel Paniermehl
- 1 Esslöffel Fett (Ente o.ä)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Kartoffelpüree (mit etwas Milch) verfeinern.
2. Den in Würfel geschnittenen Käse Délice d'Argental unterheben.



3. Die fein gehackten Schalotten in einer Pfanne mit etwas Fett glasig anbraten und die Entenfleischstückchen hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Auflauf in einer Form anrichten: Eine Schicht Kartoffelpüree, eine Schicht Entenfleisch, eine Schicht Püree.
5. Mit Paniermehl bestreuen und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten bei 180 bis 200°C backen.

? **Tip:** Mit einem grünen Salat als Beilage servieren.