**Champignon-Porree-Auflauf mit Kartoffelkruste**

Zutaten: 800 g Champignons

 2 Stangen Porree

 2 TL China Gewürz

 300 g Kartoffeln mehlig kochende

 120 g Möhren

 2 Zwiebeln

 ½ TL Senf

 1 EL Gemüsebrühe Pulver

 Salz, Öl

 1 EL Zitronensaft

Zubereitung: Kartoffel, Möhren und Zwiebeln schälen, klein schneiden und im Salzwasser garen. Die Champignons putzen und würfeln. Den Porree in Scheiben schneiden. Beides kurz in Öl und wenig Wasser mit Salz und Chinagewürz andünsten. Das Gemüse dann in eine Auflaufform geben. Von den Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln das Wasser abgießenunddann mit dem Stabmixer pürieren. Mandeln, Senf, Salz und Gemüsebrühpulver und Zitronensaft hinzufügen und verrühren. Den Kartoffelmix auf das Gemüse streichen und mit etwas Öl beträufeln. Im Backofen überbacken bis sich eine hellbraune Kruste bildet.

