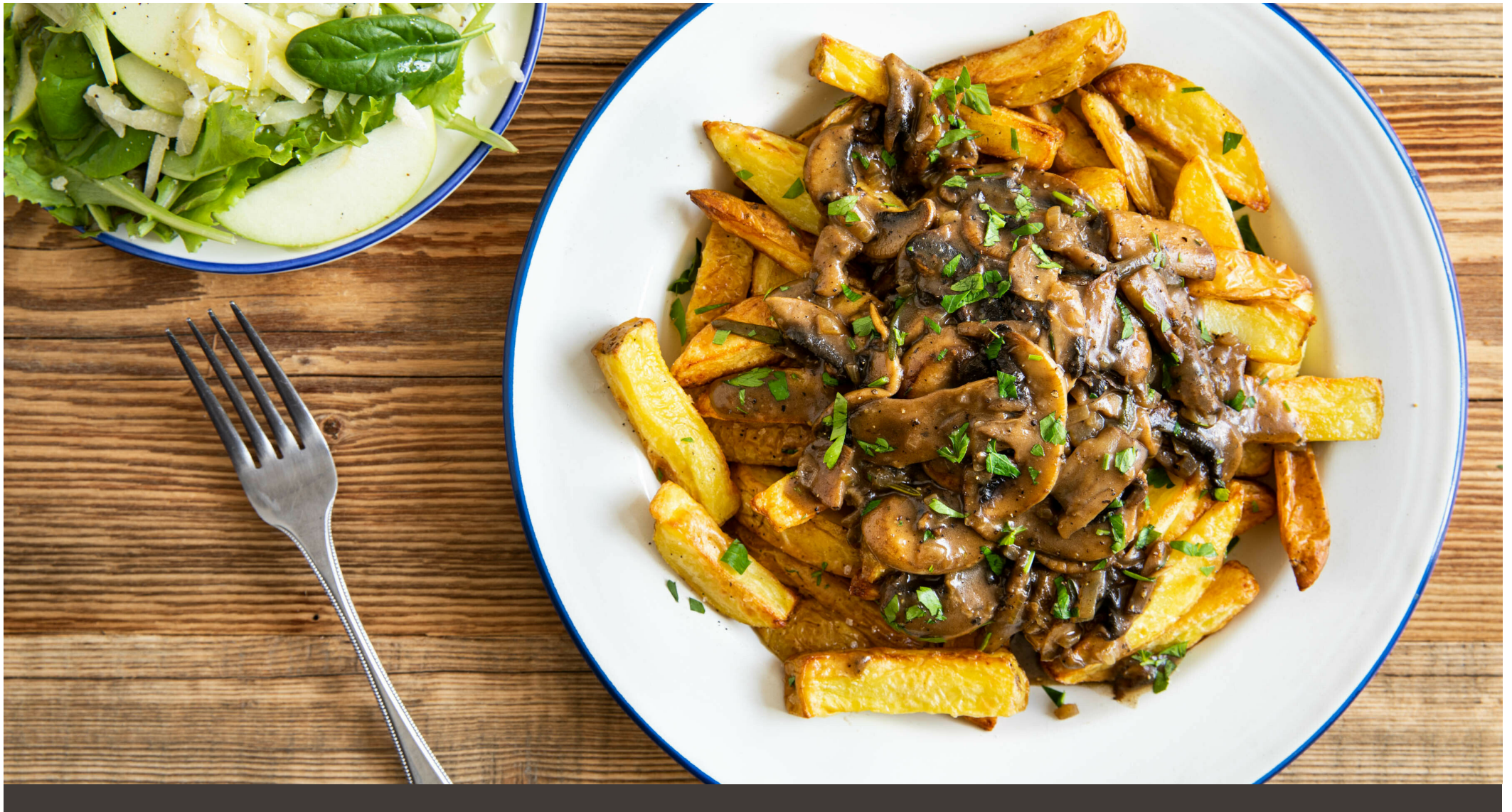




Würzige Pilzpfanne auf Ofenpommes

dazu Salat mit Apfel und Käse



30-40min



3-4 Personen

In Belgien serviert man ein herzhaftes Rindsragout gerne auch *auf* Pommes. Wir finden, dass das mit einer köstlichen Pilzpfanne mindestens genauso gut funktioniert. Die aromatische Sauce wird mit frischem Rosmarin, Thymian und Steinpilzpulver zubereitet. Dazu gibt es knusprige Pommes und einen frischen Salat mit Apfel und geriebenem Käse. Und wer nicht so abenteuerlustig ist, serviert die Pilze einfach *neben* den Pommes.

- 3 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 500g Champignons
- 15g Petersilie, Rosmarin & Thymian
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Steinpilzpulver
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g gemischter Salat
- 2 grüne Äpfel
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- 1EL Butter ⁷
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

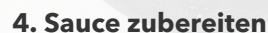
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 713kcal, Fett 37.6g,
Kohlenhydrate 79.1g, Eiweiß 16.3g



Den Ofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Streifen schneiden und mit 1-2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und ca. 15Min. im Ofen backen. Dann mit je 2EL Olivenöl vermengen, die Position der Bleche tauschen und die **Kartoffeln** bei 250°C in ca. 15Min. goldbraun und knusprig backen.



Jeweils 1EL Butter und Mehl einrühren, bis sich das Mehl aufgelöst hat, dann 300ml Wasser angießen und das **Steinpilzpulver** sowie das **Brühgewürz** unterrühren. Die **Pilzpfanne** bei mittlerer bis niedriger Hitze 7-8Min. sanft köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



Inzwischen den **Salat** ggf. verlesen. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Käse** grob reiben. Aus 4EL Olivenöl, 2EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Kurz vor dem Servieren mit dem **Salat**, den **Apfelscheiben** und dem **Käse** vermengen.



Die **Pilze**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Dabei nicht zu oft wenden, damit die **Pilze** schön bräunen. Den **Rosmarin** und den **Thymian** mit einem Bindfaden oder Küchengarn zusammenbinden und zu den **Pilzen** in die Pfanne geben.



Die **Kräuter** aus der **Pilzpflanze** entfernen.
Die **Pommes** auf Teller verteilen und die
Pilzpflanze auf oder neben den **Pommes**
anrichten. Mit der **Petersilie** garnieren und
mit dem **Salat** servieren.