

Rahmchampignons mit Käse

dazu Ofenkartoffeln und Rotkohlsalat



Cooking Time



2 Personen

Heute treten wir mal wieder den köstlichen Beweis an, dass vegetarische Gerichte gar nicht öde sein müssen. Deine Lieferung enthält alles für den kulinarischen Selbsttest: Frische Champignons, die du mit Crème fraîche und Petersilie in der Pfanne zubereitest, Kartoffeln, die im Ofen knusprig gebacken werden, und Rotkohl und Karotten, die Mayonnaise zu einem knackigen Salat vereint. Käse und Schnittlauch on top, fertig!

Was du von uns bekommst

- Mayonnaise ^{3,10}
- Karotte
- Rotkohl
- Champignons
- Geriebener Gouda ⁷
- Mehligkochende Kartoffeln
- Knoblauch OLD
- ⁷
- Zitrone
- Frische Petersilie & Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Zucker

Küchenutensilien

- Zitronenpresse
- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Pfanne

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

Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 190°C Umluft oder 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** halbieren, mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf einem Backpapier ausgelegten Backblech großzügig mit Salz und Olivenöl einreiben. Im Ofen 25-30Min. backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.

4. Pilze braten

Die **Champignons** in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 4-5Min. ohne Öl anbraten, bis sie schrumpfen und Flüssigkeit abgeben. Den **Knoblauch** hinzugeben und ca. 2-3Min. mitbraten.

2. Rotkohl marinieren

Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **zweite Hälfte** in Spalten schneiden. Den Strunk des **Rotkohls** entfernen und den **Kohl** in dünne Streifen raspeln oder schneiden. Die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden und die **Karotten** grob raspeln. Den **Rotkohl** und die **Karotten** mit 1-2TL **Zitronensaft** sowie Salz und Zucker abschmecken und ziehen lassen.

5. Salat mischen

Währenddessen die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Den **Rotkohlsalat** mit der **Mayonnaise** mischen und ggf. noch einmal abschmecken. Beiseitestellen.

3. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit Küchenpapier oder einer Bürste säubern und vierteln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.

6. Rahmsauce zubereiten

Die **Pilzpfanne** vom Herd nehmen, die **Crème fraîche** und die **Petersilie** untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kartoffeln** mit **Schnittlauch** garnieren, den **geriebenen Gouda** nach Geschmack über die **Champignons** geben und die **Kartoffeln** mit den **Pilzen**, dem **Rotkohlsalat** und den **Zitronenspalten** servieren.