



Ofenkartoffeln mit cremiger Pilzsauce

dazu grüner Salat mit Tomate



ca. 45min



3-4 Personen

Für diesen Teller voll Soulfood brauchst du deine Seele nicht verkaufen, denn wenn du heute deine knusprigen Ofenkartoffeln genießt, füllen sich Bauch und Sparschweinchen! Aufgetischt werden sie mit vollmundiger Pilzsauce mit extra viel Umamigeschmack, würzigen Lauchzwiebeln und fein geriebenem Käse. Ein frischer Blattsalat mit Tomate macht dieses Wohlfühlgericht, mit dem man rein gar nichts falsch machen kann, komplett.

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 500g Champignons
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ⁷
- 4EL Butter ⁷
- 4EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Schneebesens

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 452kcal, Fett 17.4g, Kohlenhydrate 59.1g, Eiweiß 14.8g



1. Kartoffeln backen

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einer mittelgroßen Pfanne 2EL Butter schmelzen. Die **Kartoffeln** längs halbieren, auf ein bis zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche geben und mit der geschmolzenen Butter beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen 22-28Min. backen, bis sie gar und leicht kross sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Die Pfanne nicht auswaschen.



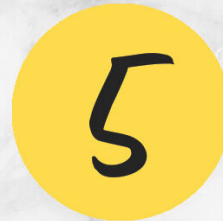
4. Pilze mitbraten

Inzwischen den **Käse** fein reiben. Die **Tomaten** in ca. 2cm große Stücke schneiden.



2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Den **weißen** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Sauce köcheln

4EL Mehl unter die **Pilze** rühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 500ml Wasser, 100ml Milch und das **Brühgewürz** zugeben. Die **Sauce** zum Köcheln bringen und in 3-5Min. leicht eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren abgedeckt warmhalten.



3. Gemüse braten

Die **½ des Knoblauchs** mit den **weißen Lauchzwiebelringen** in der Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze in ca. 1Min. weich anbraten. Die **Pilze** mit 2EL Balsamicoessig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer unter die **Lauchzwiebeln** in der Pfanne heben, dann auf mittlere bis starke Hitze erhöhen und die **Pilze** 6-8Min. braten.



6. Fertigstellen & servieren

Den **restlichen Knoblauch** mit 2EL Balsamicoessig und je 2 Prisen Salz und Pfeffer vermengen und den **Salat** und die **Tomaten** unterheben. Die **Ofenkartoffeln** mit der **Pilzsauce** übergießen und mit dem **Käse** und den **grünen Lauchzwiebelringen** garnieren. Mit dem **Salat** servieren.