



Würzige Pilzpfanne auf Ofenpommes

dazu Salat mit Apfel und Käse



30-40min



2 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.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 250g Champignons
- 10g Petersilie & Rosmarin
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Steinpilzpulver
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 100g gemischter Salat
- 1 grüner Apfel
- 1 Stückchen Hartkäse^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Butter⁷
- 1TL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Kochtipps

Die übrigen Kartoffeln z. B. im nächsten Eintopf verwenden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 802kcal, Fett 37.0g, Kohlenhydrate 99.5g, Eiweiß 19.1g



1. Pommes backen

Den Ofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. **3/4 der Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Streifen schneiden und mit 1/2-1TL Salz und 1 Prise Pfeffer würzen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und ca. 15Min. im Ofen backen. Dann mit jeweils 1EL Olivenöl vermengen, die Position der Bleche tauschen und die **Kartoffeln** bei 250°C ca. 15Min. goldbraun und knusprig backen.



4. Sauce zubereiten

Jeweils 1TL Butter und Mehl einrühren, bis sich das Mehl aufgelöst hat, dann 175ml Wasser angießen und das **Steinpilzpulver** sowie die **1/2 des Brühgewürzes oder mehr nach Geschmack** unterrühren. Die **Pilzpflanze** bei mittlerer bis niedriger Hitze 7-8Min. sanft köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Gemüse schneiden

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



5. Salat zubereiten

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



3. Pilze braten

Die **Pilze**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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.



6. Anrichten und servieren

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.