



Rahmchampignons mit Käse

dazu Ofenkartoffeln und Rotkohlsalat



40-50min



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

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 20g frische Petersilie & Schnittlauch
- 1 Karotte
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Rotkohl
- 1 Packung Champignons
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Zitrone
- Knoblauchzehe
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Zitronenpresse
- große 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

Energie 793kcal, Fett 48.9g, Kohlenhydrate 52.3g, Eiweiß 27.2g



1. Kartoffeln backen

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



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 **Karotte** schälen, grob raspeln und zum **Rotkohl** geben. Den **Rotkohl** und die **Karotten** mit 1-2TL **Zitronensaft** sowie Salz und Zucker würzen und ziehen lassen.



4. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze ca. 4-5Min. anbraten, bis sie schrumpfen und Flüssigkeit abgeben. Den **Knoblauch** hinzugeben und ca. 2-3Min. mitbraten.



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 nach Wunsch noch einmal abschmecken.



3. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp 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** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kartoffeln** mit **Schnittlauch** garnieren, den **geriebenen Gouda** nach Geschmack über die **Pilze** streuen. Die **Rahmchampignons** mit den **Kartoffeln**, dem **Rotkohlsalat** und den **Zitronenspalten** servieren.