



## Rahmchampignons mit Käse

mit Ofenkartoffeln und Karottensalat



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 bunte Karotten, die von Mayonnaise zu einem knackigen Salat vereint werden. Käse und Schnittlauch on top, fertig!



## Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Karotte
- 1 lila Karotte
- 1 Packung Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frische Petersilie & Schnittlauch
- 1 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung geriebener Gouda <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 799.0kcal, Fett 49.6g, Eiweiß 26.1g, Kohlenhydrate 54.0g



### 1. Kartoffeln rösten

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 25-30Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



### 2. Karotten marinieren

Ca. die **1/2 der Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Karotten** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Mit 1TL **Zitronensaft** sowie Salz und Zucker abschmecken und ziehen lassen.



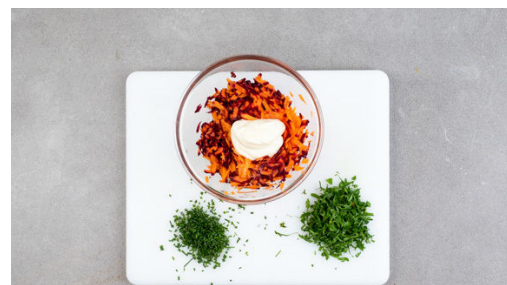
### 3. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



### 4. Pilze braten

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



### 5. Salat mischen

Währenddessen die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Karotten** mit der **Mayonnaise** mischen und den **Salat** mit dem **Zitronenabrieb** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.



### 6. Rahmsauce zubereiten

Die **Pilzpfanne** vom Herd nehmen, die **Crème fraîche** und die **Petersilie** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kartoffeln** mit dem **Schnittlauch** garnieren. Den **geriebenen Käse** nach Geschmack über die **Pilze** streuen. Die **Rahmchampignons** mit den **Kartoffeln**, dem **Karottensalat** und den **Zitronenspalten** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**