



Kräuterseitlinge und pochiertes Ei

mit Kartoffeln auf Kräutercreme und Rucola



ca. 45min



2 Portionen

Heute findet sich auf unseren Tellern ein buntes Allerlei, das sich durch seine harmonische Zusammenstellung und die aromatischen Zutaten perfekt für ein besonderes Abendessen eignet. Würzige Kräuterseitlinge und Austernpilze werden zusammen mit Kartoffeln im Ofen geröstet und schließlich auf einer selbst gemachten Kräutercreme mit Kapern und Zitrone serviert. Das cremig pochierte Ei setzt dem Gericht die Krone auf. Köstlich!

- 15g Petersilie & Estragon
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Schalotte
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 2 Kräuterseitlinge
- 125g Austernpilze
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Pck. Kapern
- 50g Rucola
- 25g Walnusskerne ⁴

- 1TL Senf ³
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 819kcal, Fett 56.2g,
Kohlenhydrate 58.0g, Eiweiß 20.1g



4. Pilze mitrösten

2. Kartoffeln rösten

5. Eier pochieren

3. Kräutercreme pürrieren

6. Rucola verfeinern

Den **Rucola** mit dem **übrigen Zitronensaft** vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Walnüsse** zerkrümeln. Die **Schalotten** in ein Sieb abgießen, unter die **Creme** mengen und die **Creme** auf Teller streichen. Die **Pilze**, die **Kartoffeln** und die **Eier** darauf anrichten. Mit dem **Rucola**, den **übrigen Kräutern** und den **zerkrümelten Walnüssen** garnieren.