



Ofenkartoffeln mit Pilzen und Käse

dazu grüner Salat mit Tomaten



ca. 45min



2 Personen

Wer den Titel dieses Rezepts gelesen hat, dem wird wahrscheinlich schon das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und was draufsteht, ist auch drin: absolutes Soulfood.

Dampfende Ofenkartoffeln mit einer würzigen Pilzsauce, die vor Umami nur so strotzt. Dazu kommen Lauchzwiebeln, fein geriebener Käse und ein knackiger Beilagensalat mit Tomaten. Ein echtes Wohlfühlgericht, mit dem man rein gar nichts falsch machen kann ...

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 250g Champignons
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Tomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 50g gemischter Salat
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 50ml Milch ³
- 2EL Butter ³
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher
- Schneebesen

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 442kcal, Fett 17.6g, Kohlenhydrate 56.7g, Eiweiß 14.8g

1

1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Butter schmelzen. Die **Kartoffeln** längs halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, dann 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.

4

4. Sauce köcheln

2EL Mehl unter die **Pilze** rühren. Auf mittlere Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren 250ml Wasser, 50ml Milch und die **½ des Brühgewürzes** zugeben. Die **Sauce** zum Köcheln bringen und in 3-5Min. leicht eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren abgedeckt warmhalten.

2

2. Gemüse schneiden & braten

Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Den **weißen** und den **grünen Teil der Lauchzwiebel** getrennt in feine Ringe schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln, dann die ½ des Knoblauchs mit den **weißen Lauchzwiebelringen** in der Pfanne aus Schritt 1 mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze in ca. 1Min. weich anbraten.

5

5. Fertigstellen & servieren

Den restlichen Knoblauch mit 1EL Balsamicoessig und etwas Salz und Pfeffer vermengen, den **Salat** und die **Tomaten** unterheben. Die **Kartoffeln** mit der **Pilzsauce** übergießen und mit dem **Käse** und den **grünen Lauchzwiebelringen** garnieren. Die **Ofenkartoffeln** mit dem **Salat** servieren.

3

3. Pilze anbraten

Die **Pilze** mit 1EL Balsamicoessig sowie etwas Salz und Pfeffer unter die **Lauchzwiebeln** in der Pfanne heben, dann auf mittlere bis starke Hitze erhöhen und die **Pilze** 6-8Min. anbraten. Währenddessen den **Käse** fein reiben und die **Tomaten** in ca. 2cm große Stücke schneiden.

6

6. Größer ist besser?

Dieses Gericht lässt sich auch wunderbar mit großen Ofenkartoffeln kochen: Dazu die Schale der Kartoffeln in Schritt 1 mit einer Gabel ringsum mehrfach einstechen und die halbierten Kartoffeln 30-35Min. im Backofen garen. Das Innere der Kartoffeln vor dem Servieren mit einer Gabel auflockern und nach Geschmack mit mehr Butter verfeinern. Hmmm!