



Getrübefelte Portobello-Pilze

mit Rosmarinkartoffeln und feinem Rosenkohl



40-50min



3-4 Personen

Mmh, wie gut das duftet! Heute gibt es eine feine Leckerei, die sich sehen lassen kann: saftig gebratene Portobello-Pilze, die mit knusprigen Rosmarinkartoffeln und fein geröstetem Rosenkohl um die Wette strahlen. Zu etwas ganz Besonderem wird dieses Festmahl mit einem leckeren Sößchen und etwas Trüffelöl, welches eine nussig-edle Note verleiht und dieses köstliche Gericht noch luxuriöser macht. Man gönnt sich ja sonst nichts!

- 1kg Babykartoffeln
- 10g Rosmarin
- 800g Rosenkohl
- 8 Portobello-Pilze
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Trüffelöl
- 3 Knoblauchzehen

- 3EL Butter ²
- 3EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Schneebesen

Kochtipp

Wenn nicht alle Pilze in die Pfanne passen, ggf. eine zweite Pfanne verwenden oder die Pilze in zwei Durchgängen braten.

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

Energie 630kcal, Fett 33.9g,
Kohlenhydrate 60.4g, Eiweiß 16.6g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** ggf. halbieren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1½EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und ca. 15Min. im Ofen backen. Die **½ der Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. 3 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.



Die **Pilze** aus der Pfanne nehmen, dabei den **Pilzbratensaft** in der Pfanne lassen.
3EL Butter in der Pfanne schmelzen, dann die **übrigen Rosmarinzweige** und den restlichen Knoblauch zugeben. 3EL Mehl unter Rühren ca. 30Sek. mitbraten, dann **2EL Sojasauce**, 2EL Balsamicoessig und das **Brühgewürz** einrühren.



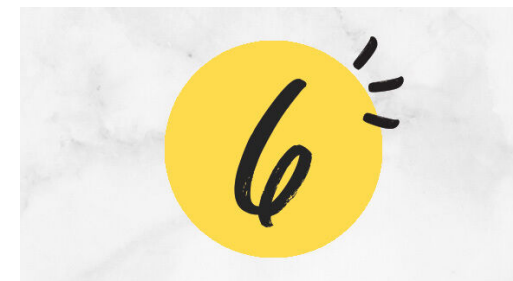
Den **Rosenkohl** mit 1½EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Nach ca. 15Min. den **Rosenkohl** in den Ofen geben und ca. 5Min. rösten. Die **Kartoffeln** mit dem **geschnittenen Rosmarin** und der ½ des Knoblauchs vermengen und das **Gemüse** weitere 5-7Min. oder bis zur gewünschten Bräunung rösten.



Nach und nach 400ml Wasser mit einem Schneebesen einrühren und die **Sauce** unter Rühren köcheln, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Den **Rosmarin** entfernen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Rosenkohl** mit der **übrigen Sojasauce** vermengen und mit den **Pilzen** und den **Kartoffeln** anrichten. Mit der **Sauce** und dem **Trüffelöl** beträufeln und servieren.



Die **Pilze** mit den Lamellen nach oben in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Pfeffer abgedeckt ca. 5Min. braten, bis aus den Lamellen etwas Saft austritt. Die **Pilze** wenden und erneut mit Pfeffer würzen, dann 4EL Wasser zufügen und abgedeckt weitere 4-5Min. garen lassen, bis die **Pilze** zart sind.



Um die Rosmarinnadeln schnell von den Stängeln zu trennen, kann man die Zweige einfach durch die Löcher einer groblöchrigen Küchenreibe ziehen.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(166772600a13ad0a433053f90fe45649_img.jpg\)](#) [!\[\]\(98e7c6b0160281a12fbadc337ff6b6c3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ba9b47b7fe5cef14198dd1f193307f3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(24aa5934ea13bd038851b1095544b8b7_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**