



Getrübefelte Portobello-Pilze

mit Rosmarinkartoffeln und feinem Rosenkohl



ca. 40min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Babykartoffeln
- 5g Rosmarin
- 400g Rosenkohl
- 4 Portobello-Pilze
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. Trüffelöl
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 645kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 56.6g, Eiweiß 16.4g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** ggf. halbieren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL 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. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.



4. Sauce ansetzen

Die **Pilze** aus der Pfanne nehmen, dabei den **Pilzbratensaft** in der Pfanne lassen. 1½EL Butter in der Pfanne schmelzen, dann die **übrigen Rosmarinzweige** und den restlichen Knoblauch zugeben. 1½EL Mehl unter Rühren ca. 30Sek. mitbraten, dann **1EL Sojasauce**, 1EL Balsamicoessig und die **½ des Brühgewürzes** einrühren.



2. Rosenkohl rösten

Den **Rosenkohl** mit 1EL 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.



5. Fertigstellen & servieren

Nach und nach 200ml 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.



3. Pilze braten

Die **Pilze** mit den Lamellen nach oben in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze mit 1EL 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 2EL Wasser zufügen und abgedeckt weitere 4-5Min. garen lassen, bis die **Pilze** zart sind.



6. Schau wie schlau!

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