



Kartoffeln mit gerösteten Pilzen und Speck

in cremiger Lauch-Sauce



ca. 30min



3-4 Personen

Cremige Sauce, würziger Speck, leckere Kartoffeln ... Müssen wir noch mehr sagen? Tja, eigentlich nicht - wir tun es aber trotzdem, denn wir können von diesem Gericht einfach nicht genug bekommen. Pilze und Speck werden im Ofen schön goldbraun gebacken, der Lauch zu einer cremigen Sauce verarbeitet und dann mit Kartoffeln serviert. Wer sich nach einem langen Tag nach Soulfood sehnt, ist hier gut aufgehoben!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 500g braune Champignons
- 3 Pck. Speckwürfel
- 2 Stangen Lauch
- 2 Pck. Gulaschgewürz
- 2 Becher Crème fraîche ¹
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Milch (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 822kcal, Fett 57.5g, Kohlenhydrate 51.3g, Eiweiß 23.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



4. Lauch braten

Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 1cm große Streifen schneiden. In einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. braten, bis der **Lauch** anfängt, weich zu werden. Die **Gewürzmischung** zugeben und ca. 1Min. weiterbraten.



2. Pilze rösten

Die **Pilze** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit 2EL Olivenöl, dem Knoblauch und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Baconstreifen** über den **Pilzen** verteilen und im Ofen 15-18Min. rösten, bis die **Pilze** goldbraun sind.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Crème fraîche**, 1TL Senf und 100ml Wasser zum **Lauch** in die Pfanne geben, unterrühren und ca. 1Min. köcheln lassen, bis eine cremige **Sauce** entsteht. Die **Kartoffeln** auf dem **Lauch** anrichten, die **Pilze** und den **Bacon** darauf verteilen und servieren.



3. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln samt Schale** in 2-3cm große Würfel schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 12-15Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.



6. Ofenkartoffeln

Wer keine Lust aufs Kartoffelschneiden hat, kann dieses Gericht auch als Ofenkartoffeln servieren: Dazu die Kartoffeln mit etwas Öl und Salz einreiben, sehr große Kartoffeln in Alufolie einwickeln und im Ofen bei 220°C 20-30Min. backen, bis sie gar sind. Aufschneiden, das Innere mit einer Gabel etwas auflockern und dann das Gemüse und den Bacon darüber geben.