



Quetschkartoffeln mit Pilzen

und fruchtig-feinem Cranberydressing



20-30min



2 Portionen

Was kann man mit Kartoffeln alles machen? Man kann sie kochen, braten, stampfen, frittieren ... und quetschen! Und wenn man die zerdrückten Knollen dann im Ofen backt, werden sie wunderbar knusprig und wohlfühlig-lecker. Danach landen sie in unserem Sattmacher-Salat mit gebratenen Champignons, knackigem Apfel und karamellisierten Walnüssen. Eingehüllt wird das Ganze in ein rosarotes, fruchtiges Dressing mit leckeren Cranberrys.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Babykartoffeln
- 1 Schalotte
- 250g braune Champignons
- 80g Cranberrykompott
- 50g Feldsalat
- 1 Apfel
- 50g Walnusskerne²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig¹

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

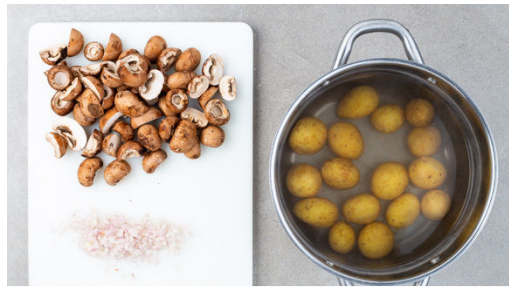
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulphite (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 764kcal, Fett 41.0g, Kohlenhydrate 83.8g, Eiweiß 12.8g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** im kochenden Wasser 8–12Min. vorkochen. Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln.



4. Salat vorbereiten

Den **Feldsalat** ggf. verlesen. Den **Apfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Für das **Dressing** die **Cranberrys samt Einweichwasser** in einem hohen Gefäß mit je 1EL Olivenöl und Balsamicoessig cremig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



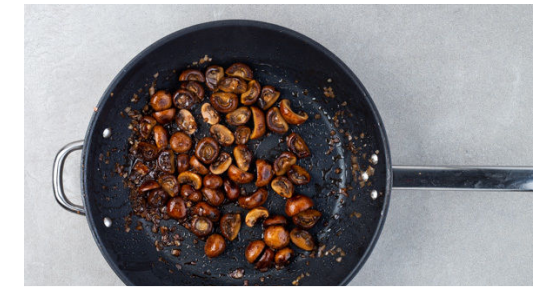
2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit der Unterseite des Topfes leicht platt drücken und mit 1EL Olivenöl sowie 1 Prise Salz vermengen, dann im Ofen ca. 15Min. backen. Die **Cranberrys** in 50ml heißem Wasser einweichen.



5. Nüsse karamellisieren

In einer kleinen Pfanne 1EL Zucker bei mittlerer Hitze goldbraun schmelzen lassen. Die **Walnüsse** dazugeben und ca. 30Sek. in dem Zucker karamellisieren lassen. Auf etwas Backpapier auskühlen lassen. Vorsicht, die **Walnüsse** sind sehr heiß! Die abgekühlten **Walnüsse** grob hacken.



3. Pilze braten

Die **Schalotten** und die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3–4Min. scharf anbraten, bis die **Pilze** keine Flüssigkeit mehr abgeben. Mit 1EL Balsamicoessig und 2EL Wasser ablöschen, dann bei niedriger Hitze ca. 15Min. garen. Mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen.



6. Salat zusammenstellen

Den **Feldsalat** und die **Apfelscheiben** mit der **½ des Dressings** vermengen und auf Teller verteilen. Die **Kartoffeln**, die **Pilze** und die **Walnüsse** darauf verteilen, mit dem **restlichen Dressing** beträufeln und servieren.