



Würzige Champignonpfanne

an Ofenkartoffeln, dazu Rucolasalat



ca. 30min



4 Portionen

Cremige Pilze brauchen unbedingt ein Schnitzel an ihrer Seite? Falsch gedacht! Unsere Champignonpfanne mit Crème fraîche und nordafrikanischen Gewürzen fühlt sich auch in der vegetarischen Variante sehr wohl. Elegant begleitet wird sie von gleich zwei gut aussehenden Herrschaften: den braun gebrannten Ofenkartoffeln und dem charismatischen – ääh, aromatischen – Rucola. Fleischlos macht eben doch glücklich!

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 500g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Becher Crème fraîche ¹
- 2 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 200g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

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

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 596kcal, Fett 35.6g,
Kohlenhydrate 56.5g, Eiweiß 13.4g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs achteln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Die **Kartoffeln** gleichmäßig verteilen und im Ofen ca. 25Min. backen, bis sie innen weich und außen goldbraun sind.



Die **Pilze** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, mit ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen.



Die **Pilze** und den **Knoblauch** in die Pfanne geben und mitbraten, bis die **Pilze** beginnen, Flüssigkeit abzugeben. Alles 8-10Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist.



Die **Crème fraîche** und ca. $\frac{3}{4}$ der **Gewürzmischung** unter die **Pilze** rühren und die **Pilzpfanne** mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Gewürzmischung** abschmecken. Den **Rucola** mit 2EL Olivenöl und 2TL Essig vermengen. Die **Champignonpfanne** mit den **Ofenkartoffeln** anrichten und den **Rucola** dazu servieren.



Die nordafrikanische Gewürzmischung macht unsere Pilzpfanne herrlich würzig und aromatisch. Falls es noch ein bisschen mehr umami sein darf, haben wir hier den ultimativen Vorschlag: Die Worcestershiresauce, die irgendwo tief im Küchenvorrat schlummert und bisher nur selten verwendet wurde, kann heute ihr großes Erwachen erleben: Einfach ein wenig davon in die Sauce träufeln und genießen!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**