



## Würzige Pilzpfanne auf Ofenpommes

dazu Salat mit Apfel und Käse



30-40min



3-4 Personen

In Belgien serviert man ein herhaftes Rindsragout gerne auch \*auf\* Pommes. Wir finden, dass das mit einer köstlichen Pilzpfanne mindestens genauso gut funktioniert. Die aromatische Sauce wird mit frischem Rosmarin, Thymian und Steinpilzpulver zubereitet. Dazu gibt es knusprige Pommes und einen frischen Salat mit Apfel und geriebenem Käse. Und wer nicht so abenteuerlustig ist, serviert die Pilze einfach \*neben\* den Pommes.

## Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Packungen Champignons
- 15g frische Petersilie, Rosmarin & Thymian
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Steinpilzpulver
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen gemischter Salat
- 2 Äpfel
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter <sup>7</sup>
- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

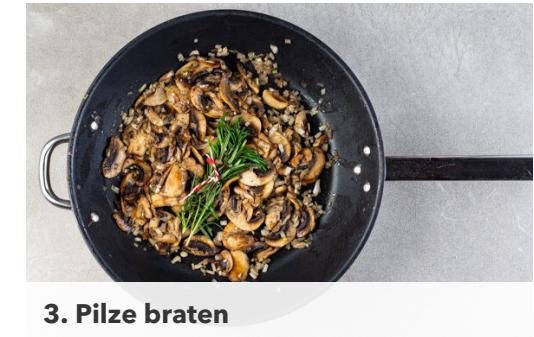
Energie 628kcal, Fett 25.3g, Kohlenhydrate 83.8g, Eiweiß 17.2g



1. Pommes backen



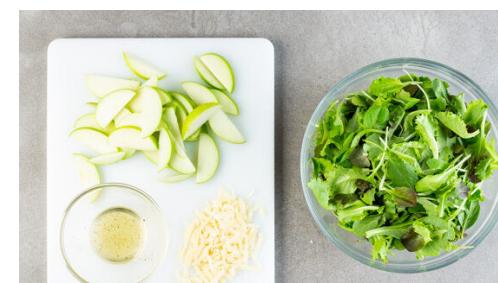
2. Gemüse schneiden



3. Pilze braten



4. Sauce zubereiten



5. Salat zubereiten

Jeweils 1EL Butter und Mehl untermengen, bis das Mehl nicht mehr sichtbar ist, dann 300ml Wasser angießen und das **Steinpilzpulver** sowie das **Brühgewürz** untermischen. Die **Pilzpfanne** bei mittlerer bis niedriger Hitze 7-8min. sanft köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen den **Salat** ggf. verlesen. Die **Äpfel** vierteln, entkernen in dünne Scheiben schneiden. Den **Käse** grob reiben. Aus 3EL Olivenöl, 2EL Essig, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Kurz vor dem Servieren mit dem **Salat**, den **Apfelscheiben** und dem **Käse** vermengen.



6. Anrichten und servieren

Die **Kräuter** aus der **Pilzpfanne** entfernen und die **Pilzpfanne** auf oder neben den **Pommes** anrichten. Mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Salat** servieren.