



## Würzige Pilzpfanne auf Ofenpommes

dazu Salat mit Apfel und Käse



30-40min



3-4 Personen

In Belgien serviert man ein herzhaftes 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.



- 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>

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

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

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



## 2. Gemüse schneiden

### 3. Pilze braten

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