MARLEY SPOON



Quetschkartoffeln mit Pilzen

und fruchtig-feinem Cranberrydressing

20-30min 4 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

- 2 Pck. Babykartoffeln
- 2 Schalotten
- 500g braune Champignons
- 75g getrocknete Cranberrys
- 200g Feldsalat
- 2 Äpfel
- 100g Walnusskerne [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig [1]

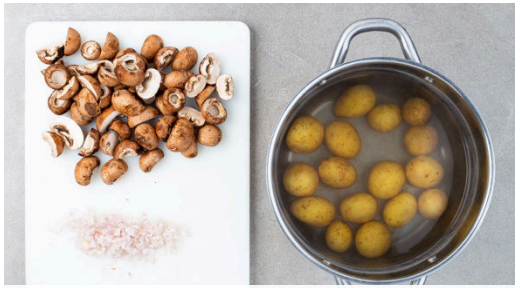
Küchenutensilien

- 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
Enthält: **Schwefeldioxid und Sulphite** (1), **Schalenfrüchte** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 742kcal, Fett 41.0g, Kohlenhydrate 79.1g, 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 **Schalotten** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln.



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 2EL Olivenöl sowie 1 kräftigen Prise Salz vermengen, dann im Ofen ca. 15Min. backen. Die **Cranberrys** in 100ml heißem Wasser einweichen.



3. Pilze braten

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



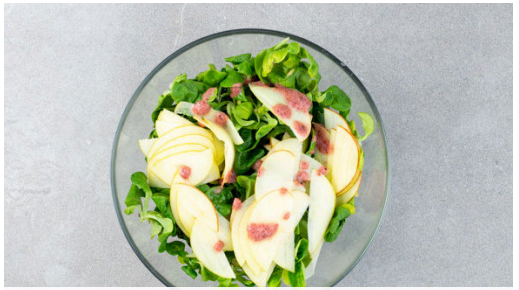
4. Salat vorbereiten

Den **Feldsalat** ggf. verlesen. Die **Äpfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Für das **Dressing** die **Cranberrys samt Einweichwasser** in einem hohen Gefäß mit je 2EL Olivenöl und Balsamicoessig cremig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Nüsse karamellisieren

In einer kleinen Pfanne 2EL 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.



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.

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**