



Würzige Pilzpfanne auf Ofenpommes

dazu Salat mit Apfel und Käse



30-40min



2 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.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Champignons
- 15g Petersilie, Rosmarin & Thymian
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Steinpilzpulver
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Apfel
- 1 Stückchen Hartkäse^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Butter⁷
- 1TL Weizenmehl¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Kochtipps

Die übrigen Kartoffeln z. B. im nächsten Eintopf verwenden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 798kcal, Fett 32.1g, Kohlenhydrate 108.1g, Eiweiß 20.1g



1. Pommes backen

Den Ofen auf 210°C Umluft vorheizen. **3/4 der Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Streifen schneiden. Auf 2 mit Backpapier belegten Backblechen verteilen, jeweils mit 1TL Salz und 1 Prise Pfeffer würzen und 15Min. im Ofen backen. Dann jeweils 1EL Olivenöl untermengen, die Position der Bleche tauschen und die **Kartoffeln** bei 230°C noch 15Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.



4. Sauce zubereiten

Jeweils 1TL Butter und Mehl untermengen, bis das Mehl nicht mehr sichtbar ist, dann 175ml Wasser angießen und das **Steinpilzpulver** sowie das **Brühgewürz** unterrühren. Die **Pilzpfanne** bei mittlerer bis niedriger Hitze 7-8min. sanft köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



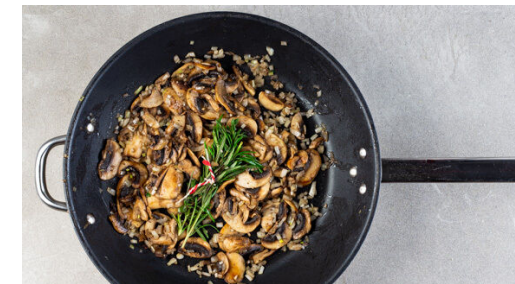
2. Gemüse schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Salat zubereiten

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



3. Pilze braten

Die **Pilze**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Dabei nicht zu oft wenden, damit die **Pilze** schön bräunen. Den **Rosmarin** und den **Thymian** mit einem Bindfaden oder Küchengarn zusammenbinden und zu den **Pilzen** in die Pfanne geben.



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.