

# MARLEY SPOON



## Ofenkartoffeln mit cremiger Pilzsauce

dazu grüner Salat mit Tomate



ca. 45min



2 personen

Für diesen Teller voll Soulfood brauchst du deine Seele nicht verkaufen, denn wenn du heute deine knusprigen Ofenkartoffeln genießt, füllen sich Bauch und Sparschweinchen! Aufgetischt werden sie mit vollmundiger Pilzsauce mit extra viel Umamigeschmack, würzigen Lauchzwiebeln und fein geriebenem Käse. Ein frischer Blattsalat mit Tomate macht dieses Wohlfühlgericht, mit dem man rein gar nichts falsch machen kann, komplett.

## Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 250g champignons
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas <sup>3,7</sup>
- 1 tomaat
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 50g mesclun

## Wat je thuis nodig hebt

- 50ml melk <sup>7</sup>
- 2el boter <sup>7</sup>
- 2el bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- 30ml balsamicoazijn <sup>17</sup>

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 437kcal, vet 17.4g, koolhydraten 56.0g, eiwit 14.6g



### 1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Butter schmelzen. Die **Kartoffeln** längs halbieren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit der geschmolzenen Butter beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen 22-28Min. backen, bis die **Kartoffeln** gar und leicht kross sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Die Pfanne nicht auswischen.



### 4. Zutaten vorbereiten

Inzwischen den **Käse** fein reiben. Die **Tomate** in ca. 2cm große Stücke schneiden.



### 2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Den **weißen** und den **grünen Teil der Lauchzwiebel** getrennt in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 5. Sauce köcheln

2EL Mehl unter die **Pilze** rühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 250ml Wasser, 50ml Milch und die **½ des Brühgewürzes** zugeben. Die **Sauce** zum Köcheln bringen und in 3-5Min. leicht eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren abgedeckt warmhalten.



### 3. Gemüse braten

Die **½ des Knoblauchs** mit den **weißen Lauchzwiebelringen** in der Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze in ca. 1Min. weich anbraten. Die **Pilze** mit 1EL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer unter die **Lauchzwiebeln** in der Pfanne heben, dann auf mittlere bis starke Hitze erhöhen und die **Pilze** 6-8Min. braten.



### 6. Fertigstellen & servieren

Den **restlichen Knoblauch** mit 1EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und den **Salat** und die **Tomaten** unterheben. Die **Ofenkartoffeln** mit der **Pilzsauce** übergießen und mit dem **Käse** und den **grünen Lauchzwiebelringen** garnieren. Mit dem **Salat** servieren.