

DINNERLY



<650kcal Kartoffeln mit Pilzsauce und Käse dazu grüner Salat mit Tomaten



ca. 45min



2 personen

Wer den Titel dieses Rezepts gelesen hat, dem wird wahrscheinlich schon das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und was draufsteht, ist auch drin: absolutes Soulfood. Dampfende Ofenkartoffeln mit einer würzigen Pilzsauce, die vor Umami nur so strotzt. Dazu kommen Lauchzwiebeln, fein geriebener Käse und ein knackiger Beilagensalat mit Tomaten. Ein echtes Wohlfühlgericht, mit dem man rein gar nichts falsch machen kann ...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 250g champignons
- 1 bosui
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 2 tomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 50g mesclun

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 50ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- 30ml balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

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

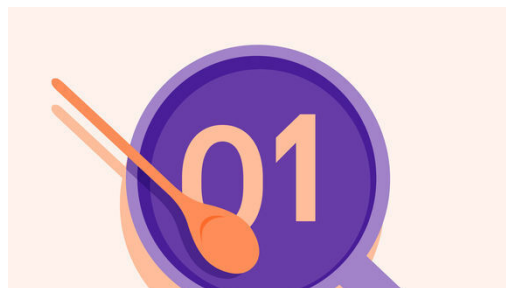
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

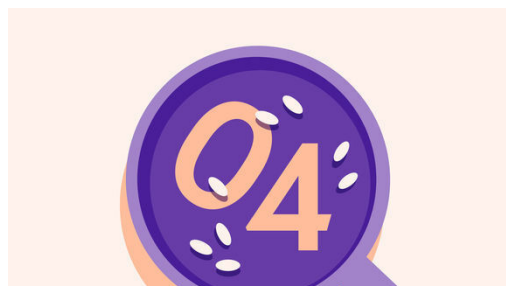
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 446kcal, vet 17.6g, koolhydraten 57.4g, eiwit 15.0g



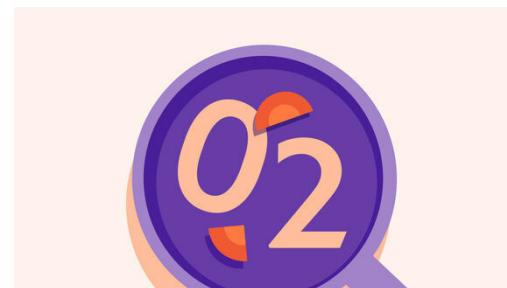
1. Kartoffeln backen

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



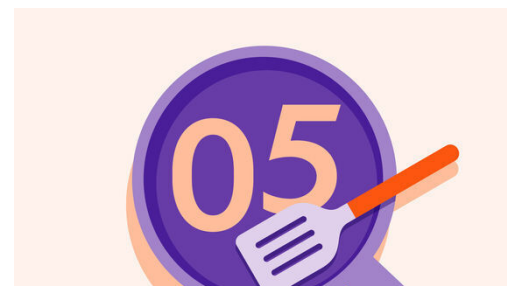
4. Sauce köcheln

2EL Mehl unter die **Pilze** rühren. Auf mittlere Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren 250ml Wasser, 50ml Milch und die $\frac{1}{2}$ des **Brühwürzes** zugeben. Die **Sauce** zum Köcheln bringen und in 3–5Min. leicht eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren abgedeckt warmhalten.



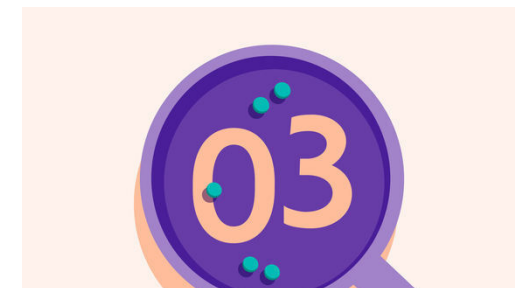
2. Gemüse schneiden & braten

Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Den **weißen** und den **grünen Teil der Lauchzwiebel** getrennt in feine Ringe schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln, dann die $\frac{1}{2}$ des Knoblauchs mit den **weißen Lauchzwiebelringen** in der Pfanne aus Schritt 1 mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze in ca. 1Min. weich anbraten.



5. Fertigstellen & servieren

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



3. Pilze anbraten

Die **Pilze** mit 1EL Balsamicoessig sowie etwas Salz und Pfeffer unter die **Lauchzwiebeln** in der Pfanne heben, dann auf mittlere bis starke Hitze erhöhen und die **Pilze** 6–8Min. anbraten. Währenddessen den **Käse** fein reiben und die **Tomaten** in ca. 2cm große Stücke schneiden.



6. Größer ist besser?

Dieses Gericht lässt sich auch wunderbar mit großen Ofenkartoffeln kochen: Dazu die Schale der Kartoffeln in Schritt 1 mit einer Gabel ringsum mehrfach einstechen und die halbierten Kartoffeln 30–35Min. im Backofen garen. Das Innere der Kartoffeln vor dem Servieren mit einer Gabel auflockern und nach Geschmack mit mehr Butter verfeinern. Hmmm!