



biomobilstark



das Beste von Feld, Stall und Wiese

Rezept

der Woche

Pilz-Rösti aus dem Ofen

**Zutaten
für
4 - 6 Pers.**

800 g frische Austernpilze und
Champignons o.ä.
1 mittlere Lauchstange
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund frischer Thymian
oder getrockneter
3 EL Öl
100 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
1 kg festkochende Kartoffeln
10 g Butter
3 Tomaten
100 g Allgäuer Bergkäse
2 Eigelb (Kl. M)
1 EL Mehl
einige Basilikumblätter
oder etwas Radiccio

Zubereitung

Die frischen Pilze wenn nötig putzen und etwas klein schneiden. Lauch in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Thymian fein hacken. Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Pilze darin portionsweise bei hoher Hitze goldbraun braten. Aufpassen, dass sie kein Wasser ziehen.

Lauch, Thymian, Knoblauch zugeben, kurz weiter braten, Crème fraîche unterrühren, einmal gut erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Tomaten in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Röstmasse sehr gut ausdrücken und mit Käse, Eigelb und Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Röstmasse in eine Auflaufform (ca. 3 l Inhalt) geben, die Pilze draufgeben, mit Tomatenscheiben belegen und dann der restlichen Röstmasse bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (keine Umluft) auf der 2. Schiene von unten ca. 30-35 Min. goldbraun backen. Mit Basilikum bestreut servieren.

Dazu passt ein knackiger Salat und ein schöner Weißwein.



Wir liefern auch die Zutaten für Rezepte aus der Schweiz