

Vegetarische Rezepte

Champignon Kartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Champignon, Kartoffel, Pilz, Vegetarisch

8	mittelgroße Kartoffeln		Salz
	Salz		Pfeffer
125 g	frische Champignons	1/2	Sahne, saure
1	Butter	1	Eigelb
1/2	Zitrone, Saft von	2	Käse, geriebener (Gouda)
1/2 Teel.	frischer Thymian	1	Schnittlauch
1	Msp. Cayennepfeffer	1/4 Liter	Gemüsebrühe, knapp

Kartoffeln schälen, gut aushöhlen und in Salzwasser 12 Minuten vorkochen. Champignons putzen, blättrig schneiden und im heißen Fett kurz dünsten. Mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken.

Saure Sahne und Eigelb verquirlen, zu den Pilzen geben. Zuletzt den geriebenen Käse und fein geschnittenen Schnittlauch unterrühren und abschmecken.

Die Masse in die Kartoffeln füllen, in eine gerettete Auflaufform setzen und die Brühe angießen. Die Form auf dem Traggitter in den Backofen einschieben und überbacken.

Beigabe: Salat