Gemüse-Ragout auf Kartoffelpüree

Zutaten (4 Personen)

- » 1,25kg Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Porree
- » 250g Möhre(n)
- » 250g Champignons
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 2-3 EL Öl
- » 1/2 TL Thymian
- » 11/2 EL Tomatenmark
- » 125ml Rotwein
- » 375ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 2-3 EL Soßenbinder
- » 250ml Milch
- » 15g Butter/Margarine
- » Muskat
- » 50g Crème fraîche
- » 75g Schafskäse

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 20min garen. Inzwischen Porree und Möhren putzen und waschen. Möhren fein würfeln, Porree längs halbieren, in Stücke schneiden. Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Möhren und Champignons darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Tomatenmark, Porree und Knoblauch unterrühren, mit Wein und Brühe ablöschen. Aufkochen und 1-2min köcheln lassen. Soßenbinder unterrühren und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Kartoffeln abgießen. Milch erwärmen, zu den Kartoffeln gießen. Butter zugeben. Kartoffeln stampfen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

4. Kartoffelpüree in eine gefettete Auflaufform geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Gemüse-Ragout in die Mulde geben und Crème fraîche darauf verteilen. Schafskäse zerbröseln und darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 25-30min backen. Mit Thymian garniert servieren.

Nährwerte: 450kcal/E14g/F19g/KH49g pro Portion

angelegt am: 01.03.2004 Rezept-Nr: 983

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke