Rösti mit Rahm-Champignons

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte

Zutaten (6 Personen)

» 1 Pk. Rösti-Ecken
» 1 Pk. Rösti-Taler
» 1kg Champignons
» 2 Zwiebel(n)
» 1 EL Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer
» 1-2 EL Mehl
» 125g Schlagsahne
» 1/8l Milch
» 2 TL Instant-Gemüse-Brühe
» 1/2 Bd. Petersilie
» 150g Raclette-Käse

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Rösti-Ecken und -Taler unaufgetaut auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20min backen.

2. Pilze putzen, evtl. waschen und halbieren. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Fett erhitzen. Pilze darin ca. 10min goldbraun braten. Nach ca. 5min Zwiebeln zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Pilze mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Sahne, Milch, 1/8-1/4l Wasser und Brühe einrühren. 2-3min köcheln und abschmecken. Petersilie waschen, hacken und darüber streuen.

4. Je 1 Rösti und einige Rahmpilze im Raclettepfännchen mit Käse überbacken.

Nährwerte: 470kcal/E17g/F27g/KH36g pro Portion

angelegt am: 28.04.2004 Rezept-Nr: 1058

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2025 M.Hennicke