

Ofenkartoffeln mit Pfifferlingen

ZUTATEN - FÜR CA. 4 PORTIONEN

4	Ofenkartoffel (à 300 g)
300 g	Pfifferlinge
3 El	Öl, neutral
1 El	Butter
	Salz
	Pfeffer
200 g	Crème fraîche
1 TL	Zitronensaft
1	Bund Petersilie, kraus
1	Knoblauchzehe
1 TL	Zitronenschale (Bio)
	Grobes Salz zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen und in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 2 - 2:30 Stunden im Backofen garen. Die Garzeit richtet sich dabei nach der Größe der Kartoffeln.
2. Frische Petersilie waschen und zum Trocknen auf ein Küchentuch legen und zur Seite stellen. Zwischenzeitlich die Pfifferlinge sorgfältig putzen und größere Pilze grob schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne stark erhitzen und die Pfifferlinge darin unter Schwenken ca. 4 - 5 Minuten bei starker Hitze braten. Anschließend die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und vollständig abkühlen lassen.
3. Währenddessen die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren und abschmecken. Die abgekühlten Pfifferlinge unterrühren.
4. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und zusammen mit der Knoblauchzehe fein hacken. Zitrone fein reiben und mit dem Petersilien-Knoblauchgemisch vermengen.
5. Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, aus der Folie wickeln und leicht abkühlen lassen. Kartoffeln kreuzweise einschneiden, vorsichtig aufdrücken und auf Tellern anrichten. Mit der Pfifferling-Creme füllen und mit dem Petersiliengemisch bestreuen. Mit grobkörnigem Salz bestreut servieren.



ca. 25 + 150 Min.



einfach



vegi



415 | Portion