

Ofen-Kartoffeln mit Pilz-Creme

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln	3 EL Speiseöl	Salz
500 g frische Champignons	1 Zwiebel	Pfeffer
1 Prise Muskat	1 Bund glatte Petersilie	400 g Frischkäse, natur

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln gründlich putzen, waschen und halbieren. Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen und die Kartoffelhälften mit den Schnittflächen nach unten auf das Backpapier legen. Mit wenig Öl bepinseln und mit etwas Salz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen die Kartoffelhälften ca. 20-30 Minuten weich garen.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Pilze zugeben, diese weich und goldbraun braten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Masse in einen Mixer geben und grob mixen, dann etwas abkühlen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie und Frischkäse unter die Pilzmasse rühren und abschmecken.

Die Ofenkartoffeln und Pilz-Frischkäsecreme anrichten. Tipp: Dazu passt ein Kohlrabi-Birnen-Salat. Dafür für 4 Portionen:

3 mittelgroße Kohlrabi und 2 kleine Birnen schälen und grob raspeln.

80 g Haselnüsse grob hacken und mit den Kohlrabi- und Birnenraspeln vermengen.

3-4 EL Olivenöl und 3 EL Weißweinessig untermischen.

1 Bund Blattpetersilie abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter den Salat mischen. Zum Schluss alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Ina Speck am 04. Dezember 2017