

# Mediterrane Rosmarin - Kartoffeln mit Rahmchampignons

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine fleischlose interessante, würzige Geschmackskombi, lecker, für jeden Tag

## Zutaten

- Für die Rosmarin Kartoffeln.
- 6 - 8 gleichmäßig große, festkochende Kartoffeln (ca. 220 g pro Person)
- 2 Zweige Rosmarin, gezupft und gehackt
- 2-3 El Olivenöl
- Meersalz und Pfeffer
- Für die Rahmchampignons:
- 800 g taufrische, weiße Champignons
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- !/2 Bund frischen Schnittlauch, fein geschnitten
- Saft einer Zitrone
- 150 ml Sahne
- 30 g Butter
- 1 Tl Mehl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Rosmarin-Kartoffeln:

### Schritt2

Die Kartoffeln gründlich waschen, in der Länge halbieren und die Schnittflächen mehrfach etwa 1 cm tief einschneiden.

### **Schritt3**

Auf ein gefettetes Backblech setzen, die Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz und dem gehackten Rosmarin bestreuen. Für 45 - 50 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben

### **Schritt4**

Die Rahmchampignons:

### **Schritt5**

Die Champignons zunächst putzen und zu der Menge 1 El Mehl und 3 El Salz geben, ebenso den Zitronensaft.

### **Schritt6**

Alles gut vermengen, ev. Schmutz abreiben und unter fließendem Wasser abspülen. Danach halbieren oder vierteln.

### **Schritt7**

(So reinigen Profis die Champignons)

### **Schritt8**

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Champignons dazu geben. 2 - 3 min. leise köcheln lassen, bis der austretende Champignonfond verdampft ist.

### **Schritt9**

1 Tl Mehl darüber stäuben, verrühren und mit der Sahne aufgießen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Weitere 2 - 3 min. köcheln lassen, um eine sahnig - cremige Konsistenz zu erhaben; Schnittlauch unter rühren.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Die Rahmchampignons mit den Rosmarin Kartoffeln servieren, eine interessante Geschmackskombi.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** fleischlos, für jeden tag, preiswert, schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterrane-rosmarin-kartoffeln-mit-rahmchampignons/>