

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/>