

Petersilienwurzelpüree mit knusprig gebratenen Steinpilzen und Basilikum Pesto

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

So lecker kann vegetarisch-fleischlose Küche sein; Einfaches schmackhaft gemacht

Zutaten

- Für das Petersilienwurzelpüree:
- 1 Kartoffel, geschält, in Würfeln
- 800 g Petersilienwurzeln, geschält, in Würfeln
- 100 ml Milch
- 100 ml Schlagsahne
- 1 El Zitronensaft
- Geriebene Muskatnuss, Salz
- Für die Steinpilze:
- 400 g Steinpilze, gesäubert, in 1/2 cm dicken Scheiben
- 2 ganze Eier mit El Milch verklappert
- Etwas Mehl
- 5-6 El frisch geriebene Semmelbrösel
- Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Basilikum Pesto:
- 2 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 1 Bündchen frische Basilikum Blätter, gezupft, gewaschen
- 2 EL Olivenöl
- Gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 EL geriebener Parmesankäse

Zubereitungsart

Schritt1

Das Petersilienwurzelpüree:

Schritt2

Die vorbereiteten Kartoffeln und Petersilienwurzeln zusammen

Schritt3

15-20 min. weich kochen, abgießen und gut ausdämpfen lassen. Mit der Milch und Sahne aufgießen und weitere 15 min. fast völlig einkochen lassen.

Schritt4

Pürieren oder stampfen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und geriebener Muskatnuss würzen; zunächst kurz warm halten.

Schritt5

Die Steinpilze:

Schritt6

In der Zwischenzeit die gesäuberten Steinpilzscheiben salzen und pfeffern. In Mehl wenden und durch die verklapperten Eier ziehen, in Semmelbröseln wenden und gut andrücken.

Schritt7

In reichlich Butterschmalz goldgelb heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Das Basilikum Pesto:

Schritt9

Den Knoblauch mit den Basilikum Blättern mörsern oder mit dem Stabmixer zerkleinern und mit dem Olivenöl "sämig" auf mixen. Pfeffern und die geriebenen Käse unterrühren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Steinpilze auf dem Petersilienwurzelpüree drapieren, anrichten und mit dem Basilikum Pesto beträufeln, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Pesto **Tags:** basilikum pesto, Hauptgericht, pilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/petersilienwurzelpueree-mit-knusprig-gebratenen-steinpilzen-und-basilikum-pesto/>