



# Pilz - Kartoffeltaler mit Avocado - Pfefferschoten - Dip

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, fleischlos, als Beilage zu Schmorgerichten mit viel Sauce oder kleines Abendessen

## Zutaten

- Für die Pilz - Kartoffeltaler:
- 700 g gekochte Pellkartoffeln, geschält, durch gepresst
- 200 g frische Steinpilze oder Steinchampignons, gesäubert, fein gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 4 Zweige Thymian, gezupft, gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt
- 2 Eigelbe
- 50 g Mehl
- 1 - 2 El Butter
- 1 El Pflanzenöl
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pellkartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

### Schritt2

Das Mehl darüber sieben, die Eigelbe dazu geben, gut vermengen und die Kräuter unter heben.

### Schritt3

Eine große Bratpfanne mit Pflanzenöl auf großer Flamme erhitzen und zunächst nur die Hälfte der

Pilzen scharf anbraten. (Damit sie keinen Fond ziehen)

#### **Schritt4**

Die zweite Hälfte Pilze ebenfalls, dann alles zusammen mit den Zwiebelwürfeln anschwitzen, salzen, pfeffern.

#### **Schritt5**

Mit der Kartoffelmasse verrühren und mit bemehlten Händen 8 - 10 gleichmäßig große Kugeln formen und etwas flach drücken.

#### **Schritt6**

In der heißen Butter, bei mittlerer Hitze appetitlich braun braten.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Knusprig, heiß servieren, dazu schmeckt der Gekonntgekocht: Avocado - Pfefferschoten - Dip, Frischkäse - Lachs - Kräuter Dip oder Provenzalische Kräuter - Crème fraiche mit Knoblauch.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** kleines Abendessen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilz-kartoffeltaler-mit-avocado-pfefferschoten-dip/>