

Kartoffel-Gemüse-Plätzchen mit Pilzen

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

800 g mehligkochende Kartoffeln
400 g Champignons
1 Schalotte
100 g Möhren
100 g Knollensellerie
50 g Lauch
3 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker
100 ml Weißwein
80 g Crème fraîche
2 Eigelb
Muskatnuss
1 Esslöffel Schnittlauchröllchen

- 1 -

Kartoffeln schälen und fein reiben. Champignons putzen und fein würfeln. Schalotte schälen und fein würfeln. Möhren, Sellerie und Lauch in feine Streifen schneiden. 1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Schalotte dazugeben und anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Crème fraîche dazugeben. Köcheln lassen, bis

die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Warm halten.

- 2 -

Die geriebenen Kartoffeln in ein Küchentuch geben und ausdrücken. Mit den Eigelben vermengen. Möhren-, Sellerie- und Lauchstreifen einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

- 3 -

1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. 4 gehäufte EL der Kartoffelmasse nebeneinander in die Pfanne setzen und flach drücken. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Das restliche Olivenöl (1 EL) erhitzen und noch einmal 4 Reibeplätzchen backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Je 1 Reibeplätzchen auf jeden Teller legen. Die Pilze daraufgeben und mit je 1 Reibeplätzchen abdecken. Mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.