

NOVUM- Rezeptvorschlag



Gebratene Kräuterseitlinge mit Kartoffelrösti

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Zutaten für vier Personen:

600 g Kräuterseitlinge
in Scheiben geschnitten (längs)
2 Schalotten klein gehackt
½ Bund Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer
3 EL Öl zum Braten

Für die Rösti:

1 kg festkochende Kartoffeln
Butterschmalz
Salz, Pfeffer, (geriebene Muskatnuss
nach Bedarf)

Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin anschwitzen. Die in Scheiben geschnittenen Kräuterseitlinge dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackte Petersilie unterheben. Zusammen mit den frisch gebratenen Rösti servieren. Dazu passt ein gutes Glas Wein.

Für die Rösti:

Kartoffeln waschen und in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser kochen bis sie fast weich sind. Abgießen und auskühlen lassen. (Man kann die Kartoffeln auch schon am Vortag der Zubereitung kochen und über Nacht auskühlen lassen.)

Kartoffeln schälen, reiben, salzen, 1 TL geriebene Muskatnuss dazugeben und kleine Rösti formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rösti von beiden Seiten goldbraun braten.

Guten Appetit.



Kräuterseitlinge lassen sich gut mit anderen Pilzen kombinieren. Z.B mit Champignons oder Austernpilzen.

NOVUM – Das Gemüseabo GmbH | Industriestraße 14 | 65474 Bischofsheim
Telefon (0 61 44) 3 37 48-0 | Fax (0 61 44) 3 37 48-33 | www.novum-gemueseabo.de | info@novum-gemueseabo.de

Unter DE-006-ÖKO-Kontrollstelle sind wir im Kontrollverfahren gemeldet und damit berechtigt, Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu vertreiben.