

Kartoffelrösti in Pilzrahmsoße

Von Isabell Haaf

Das ideale Essen nach einem langen Tag an der frischen Luft, wenn die Tage allmählich kühler werden und man sich über eine wärmende Mahlzeit besonders freut.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten



Du brauchst: (für 4 Personen)

FÜR DIE RÖSTI

- Margarine oder Öl zum Braten
- 1 kg gekochte Pellkartoffeln (festkochend, am besten noch vom Vortag), geschält und mit einer Reibe oder Küchenmaschine gerieben

FÜR DIE PILZSOSSE

- 2 TL Margarine
- 2 Zwiebel (ca. 160 g), geschält und klein geschnitten
- 500 g Champignons, gesäubert
- 200 g Soja Cuisine (nach Belieben etwas mehr)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Margarine oder Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, geriebene Kartoffeln portionsweise darin verteilen, mit einem Löffel oder einem Pfannenwender gut andrücken. Bei mittlerer Hitze braten, dabei die Pfanne etwas rütteln, damit die Rösti nicht anbrennen.
2. Die Rösti nach 3-4 Minuten wenden. Wieder gut andrücken, etwas Margarine oder Öl am Rand der Pfanne schmelzen lassen und die Rösti weitere 3 Minuten braten, dabei die Hitze der Herdplatte etwas erhöhen.
3. Nachdem die Rösti fertig sind (oder auch schon parallel in einer zweiten Pfanne während die Rösti braten) die geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz schwenken. Die Champignonköpfe klein schneiden. Dann dazugeben, verrühren, die Pfanne mit einem Deckel schließen und die Pilze 2 Minuten braten.
4. Mit Salz würzen, die Soja Cuisine dazugeben, aufkochen lassen, mit Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren kräftig kochen.
5. Rösti mit Pilzen servieren und mit Kräutern dekorieren.