



Obazda – Champignons auf Kartoffelpüree



Zutaten:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 4 Riesenchampignons (à ca. 50 g)
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml Milch
- 1 EL Butter
- ½ EL Mehl + etwas zum wenden
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- ½ Be Obazda
- ½ Bnd. Petersilie
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

1. Kartoffeln säubern, schälen, waschen und vierteln.
2. In kochendem Salzwasser garen
3. Champignons putzen und säubern, Stiele entfernen und würfeln
4. Die Hälfte in Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilzwürfel darin unter Wenden 2 Minuten braten
5. Würfel herausnehmen und Pilzköpfe hinein geben und unter Wenden 2-3 Minuten braten
6. Inzwischen Obazda und Milch mit einer Gabel glatt vermengen und die Pilzwürfel unterheben.
7. Pilzkörper herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen
8. Bratensatz und das restliche Öl erneut erhitzen
9. Mehl einrühren und anschwitzen
10. Mit Milch und Gemüsebrühe ablöschen
11. Kurz köcheln lassen und gehackte Petersilie unter die Sauce rühren
12. Abschmecken mit Pfeffer und Salz
13. Die geschälten Zwiebeln in Ringe schneiden
14. Die abgossenen Kartoffeln mit der übrigen Milch und die Hälfte der Butter zufügen und zu Püree stampfen.
15. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat
16. Pilze mit der Käsemasse füllen und 3-4 Minuten gratinieren
17. Restliche Butter erhitzen
18. Zwiebelringe kurz in Mehl wenden, abklopfen, knusprig braten und mit Salz würzen

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet