

# Gebackene Kartoffeln mit Champignonrahm

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

## Zutaten (4 Personen)

- » 8 gr. Kartoffel(n)
- » 100g Zwiebel(n)
- » 500g Champignons
- » 2 Tomate(n)
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 2 EL Öl
- » 2 EL Mehl
- » 3/8l Instant-Klare-Brühe
- » 200g Schlagsahne
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 1 Stunde backen.

2. Zwiebeln hacken. Champignons halbieren. Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

3. Öl erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Pilze zufügen und anbraten. Mit Mehl bestäuben. Brühe und Sahne unter Rühren zugießen. Kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

4. Tomatenwürfel und Schnittlauch unterheben. Kartoffeln aus der Folie nehmen, kreuzweise einschneiden. Mit dem Pilzrahm auf Tellern anrichten.

Nährwerte: 470kcal/E12g/F22g/KH24g pro Portion

angelegt am: 18.10.2003

Rezept-Nr: 614

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke