Rezept

Champignon-Cassoulet mit Zitronen-Petersilien-Bröseln

Ein Rezept von Champignon-Cassoulet mit Zitronen-Petersilien-Bröseln, am 29.04.2024

Zutaten

800 g	festkochende Kartoffeln
½ Bund	Petersilie
40 g	Butter
	Pfeffer
80 g	Perlzwiebeln (aus dem Glas)
5	getrocknete Soft-Tomaten
1	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
2	Lorbeerblätter
150 ml	Gemüsebrühe (selbst gemacht oder Instant)
	Auflaufform
	Salz
½	Bio-Zitrone
80 g	Semmelbrösel
1 Dose	weiße Riesenbohnen (850 ml)
1	Knoblauchzehe
ca. 15 g	getrocknete Steinpilze
500 g	braune Champignons
1 Zweig	Rosmarin
125 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
1 Prise	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 - 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser zugedeckt in 15 - 20 Min. bissfest garen. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter hacken. Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. In einem Pfännchen die Butter schmelzen und die Brösel darin unter Rühren goldbraun rösten. Vom Herd nehmen, Petersilie und Zitronenschale unterrühren, salzen und pfeffern.

2. Den Ofen auf 240° vorheizen. Die Bohnen und die Perlzwiebeln getrennt abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden, getrocknete Tomaten und Steinpilze klein würfeln. Die Zwiebel schälen und längs in Streifen schneiden. Die Champignons trocken abreiben, putzen und halbieren.

3. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebeln und Champignons darin bei starker Hitze goldbraun braten, austretendes Wasser verkochen und die Pilze weiterbraten, bis sie goldbraun sind. Knoblauch, Tomaten, Steinpilze, Rosmarin und Lorbeerblätter unterrühren.

4. Mit dem Wein ablöschen. Die Bohnen dazugeben, alles aufkochen und die Perlzwiebeln unterrühren. Die Brühe angießen, alles aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Rosmarin und Lorbeer entfernen.

5. Den Pfanneninhalt in die Auflaufform umfüllen und die Bröselmasse darauf verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) in 3 - 5 Min. goldbraun gratinieren. Die Kartoffeln abgießen und zusammen mit dem Cassoulet servieren.