Rezept

Kräuter-Rösti mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Kräuter-Rösti mit Pfifferlingen, am 29.04.2024

Zutaten

- **600 g** vorwiegend fest kochende Kartoffeln
- **2 EL** gehackte Kräuter (z. B. Petersilie oder Thymian)
- **2 EL** Milch
- **200 g** Pfifferlinge
- **2 EL** Butter
- **100 g** Sahne
- **100 g** Crème fraîche
- Pfeffer
- **2** Zwiebeln
- **1 TL** Salz
- **1 Prise** Pfeffer
- **4 EL** Butter
- **1** Knoblauchzehe
- **100 ml** Milch
- **50 ml** Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Wasser 10 Min. garen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln abgießen, pellen und grob reiben. Mit Zwiebeln, Kräutern, Salz, Pfeffer und Milch vermengen.

2. In zwei beschichteten Pfannen je 2 EL Butter schmelzen. Die Röstimasse hineingeben, gut andrücken und bei geringer Hitze 15-20 Min. zugedeckt braten. Rösti auf Teller gleiten lassen, wenden, zurück in die Pfanne geben. Nochmals 15-20 Min. backen, bis sie gut gebräunt sind.

3. Die Pfifferlinge putzen und evtl. klein schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pilze in der Butter bei starker Hitze 4 Min. anbraten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Milch, der Sahne und dem Weißwein ablöschen und 8-10 Min. leise kochen. Die Crème fraîche dazugeben, salzen und pfeffern. Die Sauce zu den Rösti servieren.