Rezept

Pilzpfanne mit Maronen

Ein Rezept von Pilzpfanne mit Maronen, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	mehligkochende Kartoffeln
	Salz
150 g	Austernpilze
100 g	vorgegarte Maronen (vakuumverpackt)
1 EL	Olivenöl
1-2 TL	Zitronensaft
1/4 TL	Zimtpulver
400 g	Knollensellerie
150 g	Zwiebeln
250 g	braune Champignons
4-g Stiele	glatte Petersilie
	Vanille-Pfeffer
3 EL	Sojasahne
1 TL	Walnussöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in einen Topf geben. Sellerie putzen, schälen, ca. 2 cm groß würfeln und zu den Kartoffeln geben. Beides mit Wasser bedecken, salzen, zugedeckt aufkochen und in ca. 20 Min. weich garen. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Pilze putzen und abreiben, die Stiele der Austernpilze abschneiden. Austernpilze in Stücke schneiden, Champignons halbieren oder ganz lassen. Maronen grob hacken. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken.

2. ½ EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Maronen dazugeben und unter Rühren ca. 2 Min. mitdünsten, an den Pfannenrand schieben. Übriges Olivenöl erhitzen, beide Pilzsorten unter Rühren 3-4 Min. anbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Alles mischen, salzen und pfeffern. Pilze mit 1 TL Zitronensaft würzen und warm halten.

3. Sellerie und Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und zerstampfen. Sojasahne unterziehen. Das Püree mit Salz, Pfeffer, Zimtpulver und 1 TL Zitronensaft würzen. Die Pilze und das Püree anrichten, mit Walnussöl beträufeln. Mit der Petersilie bestreuen.