

Rezept

Champignon-Cassoulet mit Zitronen-Petersilien-Bröseln

Ein Rezept von Champignon-Cassoulet mit Zitronen-Petersilien-Bröseln, am 25.06.2026

Zutaten

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