

Rezept

Gebratene Pilze mit Kartoffelpüree

Ein Rezept von Gebratene Pilze mit Kartoffelpüree, am 28.06.2026

Zutaten

500 g Champignons (oder Waldpilze der Saison)	2 Knoblauchzehen
1 kleine Möhre	2 Stangen Staudensellerie
2 Zweige Thymian	1 Bund Schnittlauch
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	200 ml Gemüsebrühe
2 TL Kartoffelpüree oder Kartoffelpüreeflocken (nach Belieben, sorgt für eine leichte Bindung)	2 EL kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (als Beilage) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Pilze putzen, trockene Stielenden abschneiden. Nur falls nötig kurz waschen, abtropfen lassen und auf einem Küchentuch noch etwas weiter trocknen. Je nach Größe vierteln oder in dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehen mit Schale leicht quetschen, z. B. mit der Breitseite eines großen Messers. Möhre schälen, Sellerie waschen, beides längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Thymianzweige abbrausen und trocken schütteln. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden.

3. Eine große Pfanne erhitzen. Pilze darin mit dem Olivenöl und dem Knoblauch bei starker Hitze 2 Min. braten. Wurzelgemüse und Thymianzweige dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, noch 1 Min. braten. Mit Brühe ablöschen, nach Belieben Kartoffelpüree oder -flocken unterrühren und bei großer Hitze um die Hälfte einkochen.

4. Schnittlauch und kalte Butter in kleinen Flöckchen unterrühren und servieren. Dazu passen Klöße oder Kartoffelpüree besonders gut.