

## Rezept

# Lauch-Pilz-Pfanne mit Rösti

Ein Rezept von Lauch-Pilz-Pfanne mit Rösti, am 20.05.2026

## Zutaten

<b>8</b> TK-Mini-Röstitaler (für den Backofen; ersatzweise 6 TK-Rösti-Ecken)	<b>1 große Stange</b> Lauch
<b>1 Handvoll</b> dunkle kernlose Weintrauben	<b>200 g</b> Champignons
<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 1 cm lang)	<b>1 EL</b> Öl
<b>2 EL</b> Limettensaft	<b>150 ml</b> Gemüsebrühe
<b>200 g</b> Sahne	<b>½ Bund</b> Schnittlauch
Salz	Pfeffer
<b>1 Prise</b> Zimtpulver	frisch geriebene Muskatnuss
Chiliflocken (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal, 42 g F, 10 g EW, 30 g KH

## Zubereitung

1. Für die Rösti den Backofen nach Packungsanweisung vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die tiefgefrorenen Röstitaler oder -Ecken darauf verteilen und im heißen Ofen (Mitte) nach Packungsanweisung in ca. 15 Min. knusprig backen.
2. Inzwischen den Lauch putzen, in dünne Ringe schneiden, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Weintrauben waschen, von den Stielen zupfen und halbieren. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abreiben und in Scheiben schneiden.
3. Den Ingwer schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Ingwer ca. 1 Min. bei kleiner Hitze darin andünsten. Die Pilzscheiben dazugeben und bei großer Hitze ca. 3 Min. anbraten. Lauchringe hinzufügen und 1-2 Min. unter Rühren mitbraten. Limettensaft, Brühe und Sahne dazugießen und die Sauce offen in 3-5 Min. cremig einköcheln lassen. Die Weintrauben dazugeben und mit erhitzen.
4. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Lauch-Pilz-Pfanne mit Salz, Pfeffer, Zimt und Muskat abschmecken und auf zwei Teller verteilen. Mit Schnittlauch und nach Belieben mit Chiliflocken bestreuen. Die Rösti dazu anrichten.