

Rezept

Steinpilz-Kartoffeln aus dem Ofen

Ein Rezept von Steinpilz-Kartoffeln aus dem Ofen, am 14.04.2026

Zutaten

700 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	500 g frische Steinpilze
2 Knoblauchzehen	1 Bund Petersilie
4 EL Olivenöl	1 EL Zitronensaft
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	100 ml Brühe
4 EL frisch geriebener Pecorino	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in der Schale in 20-25 Min. nicht zu weich kochen, abgießen und etwas ausdampfen lassen.

2. Die Pilze mit einem Messer putzen, die Hüte mit feuchtem Küchenpapier sauber abreiben. Die Pilze in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen, fein hacken, ein wenig davon beiseitelegen.

3. Pilze mit Knoblauch und Petersilie in 2 EL Öl 3-4 Min. unter Rühren braten. die Pilze mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine ofenfeste Form mit wenig Öl ausstreichen. Die Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Abwechselnd mit den Pilzen in die Form füllen. Brühe seitlich angießen. Kartoffeln und Pilze mit dem Käse bestreuen und mit dem restlichen Öl beträufeln. Mischung im heißen Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Mit übriger Petersilie bestreut servieren.