

KARTOFFEL-PILZ-POTPOURRI

Herbstlicher Eintopf



ZUTATEN

450 g	Pilze, gemischt (Champignons, Austernpilze, etc.)
150 g	Lauch (kleine Stange)
100 g	Hokkaido-Kürbis
70 g	Zwiebeln
1 1/2 EL	Olivenöl
3 TL	Brecht Pilzgewürz
200 ml	Wasser
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Paprikamark
1/2	Würfel Gemüsebrühe
1 TL	Brecht Ur-Steinsalz
1/4 TL	Brecht Mühle Pfeffer-Mix, fein gemahlen
200 g	Crème fraîche
1/2 TL	Brecht Rosmarin geschnitten
500 g	Kartoffeln (geschält)

Außerdem

4	ofenfeste flache Tonförmchen (Durchmesser ca. 15 cm)
etwas	Olivenöl
4	kleine Rosmarin-Zweigspitzen

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT

80 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Pilze putzen, Stiele entfernen. Pilze in Stücke schneiden. Stiele klein würfeln und zur Seite stellen. Lauch und Kürbis waschen, Zwiebeln schälen, jeweils klein würfeln. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, zuerst Pilzstücke hinzufügen, etwa 5 Minuten dünsten. Mit Brecht Pilzgewürz würzen, herausnehmen und zur Seite stellen. Danach Lauchwürfel rösten, zur Seite stellen. In einem kleinen Topf Wasser, Zitronensaft, Tomaten- und Paprikamark, Gemüsebrühe, 3/4 TL Brecht Ur-Steinsalz und Brecht Pfeffer-Mix mit Pilzstielwürfel aufkochen und auf kleiner Stufe 5 Minuten weiter köcheln. Sud von der Hitze nehmen, etwas auskühlen lassen und danach Crème fraîche unterheben. Zuletzt Kürbis- und Zwiebelwürfel mit etwas Olivenöl, 1/4 TL Brecht Ur-Steinsalz und Brecht Rosmarin vermengen.

2. Tonförmchen ganz leicht mit Olivenöl auspinseln. Geschälte Kartoffeln fein hobeln oder mit einem scharfem Messer in dünne Scheiben schneiden und fächerartig in jedes Förmchen eine Schicht hinein legen. Mit etwas von der Crème fraîche-Sauce begießen. Zwei Drittel der gerösteten Lauchwürfel darüber verteilen, dann die zweite Schicht Kartoffeln fächerartig darüber legen. Nun die gedünsteten Pilze mit dem übrigen Lauch vermengen und gleichmäßig darüber verteilen. Mit der restlichen Sauce begießen. Zwiebel-Kürbis-Würfel als Topping darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (200°C) auf mittlerer Schiene für 35 Minuten backen anschließend heraus nehmen und Brecht Pfeffer-Mix frisch darüber mahlen. Potpourri bei ausgeschaltetem Backofen weitere 10 Minuten ruhen lassen. Mit Rosmarin garnieren.

TIPP: Dazu passt ein bunter Rohkost-Salatteller.