

Ofenkartoffel mit Eierschwammerlfülle

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	150 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	70 ml
Olivenöl	1 EL (Esstlöffel)
Knoblauchzehen	2 Stk.
Eierschwammerl / Pfifferlinge	500 g
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	4 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	1 EL (Esstlöffel)
Weißwein	70 ml
Butter	5 g
Zwiebeln, rot	1 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Die Kartoffel waschen, gut abtrocknen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Rohr ca. 50 Minuten backen.

Die Eierschwammerln putzen, kurz waschen und gut trocken tupfen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfelig schneiden.

Das Olivenöl und die Butter erhitzen.

Zwiebel und Schwammerln zugeben, kurz anrösten und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Mit Wein ablöschen und aufkochen.

Obers zugießen und die Sauce einige Minuten köcheln lassen.

Den Sauerrahm mit Mehl verrühren und in die Schwammerlsauce rühren.

Die frischen Kräuter - ganz nach Geschmack und Vorlieben - untermischen.

Die gebackene Erdäpfel an der Oberseite der Länge nach einschneiden und ein wenig auseinander drücken, mit reichlich Schwammerlsauce füllen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-590-Ofenkartoffel-mit-Eierschwammerlfuelle.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at