



Salzkartoffeln in Champignon-Béchamelsauce



 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, weiß	750 g
Öl	2 Esslöffel
Butter	4 Esslöffel
Weizenmehl, Type 405	3 Esslöffel
Milch	400 ml
Schlagsahne	100 ml
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 12 Min. garen.

Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und grob würfeln.

In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Champignons darin ca. 4 Min. anbraten. Champignons mit Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseite stellen. Pfanne säubern.

In der Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und schmelzen lassen. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren ca. 1 Min. anschwitzen. Unter ständigem Rühren mit Milch ablöschen und ca. 2 Min. köcheln lassen, bis die Sauce cremig wird. Sahne zugeben, nochmals ca. 2 Min. köcheln und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Champignons und Zwiebeln zur Béchamelsauce geben und gut vermengen. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen. Béchamelsauce zu Kartoffeln in den Topf geben, vorsichtig vermengen und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	557 kcal		
Kohlenhydrate	65 g	Ballaststoff	7 g
Eiweiß	15 g	Fette	29 g