



Salzkartoffeln in Champignon-Béchamelsauce



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Küchenkrepp

1. 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.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und grob würfeln.
3. 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 beiseitestellen. Pfanne säubern.
4. 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 und Muskat abschmecken.
5. 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 480 kcal

Kohlenhydrate 60 g

Eiweiß 14 g

Ballaststoffe 5 g

Fette 21 g
