

Süsskartoffel à la Shiitake mit Nusskruste

Für 4 Portionen



800 g Süsskartoffeln, der Länge nach in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten

2 EL Bratbutter

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Zwiebel, fein geschnitten

450 g Shiitake, in kleine Würfel geschnitten

wenig Thymian, gezupft

150 g Crème fraîche

3 Scheiben Weissbrot, ohne Rinde, klein geschnitten

40 g Baumnüsse, grob gehackt, geröstet

Salz, Pfeffer

Und so wirds gemacht:

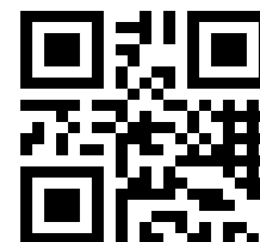
1. Süsskartoffelscheiben auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Salz würzen.
2. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebel kurz andämpfen, Shiitake beifügen, leicht salzen, kurz mitdünsten. Thymian und Crème fraîche hinzugeben, ca. 2 Minuten mitköcheln.
3. Brot und Haselnüsse mit der Pilzmasse in einer Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Ofen auf 180°C Heissluft/Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 200°C).
5. Die Masse auf den Süsskartoffeln aufhäufen, etwas anpressen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 35 Minuten backen.

Mit einem frischen Salat als Beilage servieren.



vegetarisch



pilzland.ch

info@pilzland.ch