

Ofenkartoffel mit Steinpilz-Kräutertopping

50—60 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Große Ofenkartoffeln
200 g	Champignons
1 Stk.	Jungzwiebel
100 g	Crème fraîche
2	Tassen frischer Schnittlauch, geschnitten
30 g	Mayonnaise
3 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
1 Pkg.	Steinpilze getrocknet
1 Prise	Himalayasalz
1 Prise	Knoblauch granuliert
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 EL	Kräuter der Provence

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Ofenkartoffeln gründlich gewaschen und anschließend mit einem Spieß ein paar Mal eingestochen. Dann mit dem Olivenöl bepinseln und mit etwas Salz einreiben. Es kann auch die Alufolie mit etwas Olivenöl bepinselt werden. Jede Kartoffel wird einzeln in Alufolie verpackt und bei 200° C für etwa 50 Minuten im Ofen gegart.
2. Während der Backzeit können die Champignons und das Topping zubereitet werden. Hierfür werden die Champignons gründlich geputzt. Die Jungzwiebel wird in feine Scheiben geschnitten. Die getrockneten Steinpilze in Wasser einlegen, damit sie weich werden.
3. Die Champignons werden anschließend in einer Pfanne angebraten und mit Knoblauch granuliert verfeinert. Gegen Ende die Jungzwiebel hinzugegeben und nochmals alles mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer Schüssel wird die Crème fraîche mit der Mayonnaise, etwas geschnittenen frischen Schnittlauch und den Kräutern der Provence gut verrührt. Die Steinpilze ausdrücken, in feine Stückchen schneiden und unterrühren.
5. Die Ofenkartoffeln nach ihrer Garzeit in der Mitte einschneiden, jedoch nicht halbieren. Es kann ein wenig vom Inneren ausgehöhlt werden, bevor die Kartoffel mit dem Steinpilz-Kräutertopping und den gebratenen Champignons befüllt wird.