

Pilz-Eintopf

Zutaten | 4 Portionen

400 g	Champignons
2	Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
5 Zweige	Thymian
400 g	Kartoffeln
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
600 ml	Gemüse- oder Geflügelfond
2	Lorbeerblätter
	Salz, Pfeffer
1 Bund	Petersilie
100 ml	Schlagsahne

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Champignons putzen und in Scheiben schneiden
- Zwiebel und Knoblauch abziehen und beides fein würfeln.
- Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
- Kartoffeln schälen, und in Stücke schneiden.
- Butter in einem Topf zerlassen und die Pilze, Thymian, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin ca. 8 Minuten andünsten.
- Mehl dazugeben, unterrühren und alles ca. 1 Minute weiterbraten.
- Gemüse mit dem Fond ablöschen.
- Lorbeerblätter und Kartoffelwürfel dazu geben und weiter 15 Minuten köcheln lassen.
- Petersilie waschen. Trocken schütteln und fein hacken.
- Sahne und Petersilie zum Eintopf geben, nochmals kurz einköcheln lassen und servieren.

Tipp:

Dieser Eintopf schmeckt nicht nur mit Champignons, auch Kräutersaitlinge, Austernpilze, Steinpilze oder Pfifferlinge kann man gerne verwenden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
83 kcal	5,6 g	6,6 g	2,1 g	21,8 mg