

Rezepte für Ofenkartoffeln mit Pilzen & Döner mit Pilzen

Zutaten für 2 Personen

OFENKARTOFFELN, GRILLKÄSE & PILZE

400 g Pellkartoffeln (geschält, vom Vortag)
 200 g frische Pilze
 80 g Kräuterbutter
 1 EL Rosmarin, gehackt
 1 TL weiße Sesamkörner
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 300 g Grillkäse
 1 Ei
 5 EL Panko-Brösel
 1 TL Tomatenmark
 2 EL Weizenmehl (Type 405),
 8 EL Olivenöl
 3 cm Streifen frischer Ingwer



DÖNER MIT PILZEN & JOGHURTSAUCE

2 unbehandelte Orangen
 200 g frische Pilze
 1 EL Olivenöl
 4 EL Sojasauce
 1 EL Kräuterbutter
 2 Fladenbrotecken
 100 g rote Zwiebeln
 2 EL griechischer Joghurt
 1 EL heller Balsamico-Essig
 1 fein gehackte Knoblauchzehe
 Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung: Gepresste Ofenkartoffeln mit frischen Pilzen und Grillkäseschnitzel

Den Backofen auf 220° C vorheizen.

Die Pellkartoffeln längs halbieren, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und flach drücken. Pilze putzen, in mundgerechte Stück schneiden und zwischen die Kartoffeln setzen. Kräuterbutter in kleinen Flöckchen darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rosmarin und Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun rösten.

Grillkäse waagrecht halbieren und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Ei und Tomatenmark mit dem Stabmixer glatt mixen. Die Käsescheiben zuerst im Mehl wenden, dann beidseitig durch die Eimasse ziehen, in den Panko-Bröseln wälzen und gut andrücken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den panierten Grillkäse darin von beiden Seiten je 3 Minuten goldgelb ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmhalten.

Die Schnitzel auf vorgewärmte Teller legen. Kartoffeln und Pilze frisch aus dem Ofen dazu servieren.

Zubereitung: Herzhafter Döner mit Pilzen und Joghurt-Sauce

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Pilze putzen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Pilze leicht salzen und 3-4 Minuten knusprig anbraten. Mit Sojasauce ablöschen, Kräuterbutter hinzufügen, gut durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Fladenbrotecken je eine Tasche schneiden und im Ofen ca. 4 Minuten aufbacken. Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden.

Joghurt mit Knoblauch und Essig aufrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fladenbrote mit Pilzen und Zwiebel füllen und mit der Joghurtsauce beträufeln.