

# Kartoffel-Parmesan-Rösti mit Sahne-Champignons

## Für zwei Personen

50 g Schinkenspeck	400 g Kartoffeln, mehlig	200 g Champignons
1 Zwiebel	2 Zweige Salbei	1 Muskatnuss
1 EL Speisestärke	1 EL Mehl	40 g Parmesan
1 Ei	50 ml Schlagsahne	175 ml Gemüsefond
2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	

Für die Pilzsoße die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Salbei waschen, trocken tupfen und die Blätter in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen, eine Hälfte fein würfeln, die andere Hälfte in dünne Ringe schneiden. Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin circa fünf Minuten goldbraun braten. Die Zwiebelwürfel sowie den Salbei zugeben und kurz mitbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Mehl darüber stäuben und hell anschwitzen. Dann die Pilze mit 175 Milliliter Wasser und der Sahne ablöschen. Diese aufkochen, den Gemüsefond einrühren und unter Rühren drei bis vier Minuten köcheln lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend warm stellen. Für die Rösti den Parmesan reiben. Die Kartoffeln schälen, grob raspeln und dazugeben. Dann die Zwiebelringe, das Ei und die Stärke dazugeben, verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Schinken in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und herausnehmen. Einen Esslöffel Öl in derselben Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse die Rösti formen und von der Seite zwei bis drei Minuten knusprig braten. Die Rösti mit den Sahne-Champignons auf dem Teller anrichten und servieren.

Agnes Mintrop am 30. Oktober 2012