

Champignon-Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln	Salz	100 ml Milch
40 g Butter	150 g Mehl	2 Eier
Pfeffer, Muskat	100 g Champignon	1 EL Olivenöl
Zitronensaft	30 g geriebener Parmesan	700 ml Pflanzenfett

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse geben. Milch, 125 ml Wasser und Butter zum Kochen bringen. Mehl nach und nach darüber stäuben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den ausgekühlten Teig in eine Schüssel geben, die Eier einzeln zugeben und alles gut miteinander verkneten. Zum Schluss die passierten Kartoffeln unterkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Champignons putzen, fein würfeln und im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Kartoffelmasse mit den Pilzen und Parmesan vermischen. Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel geben und auf ein geöltes Backpapier kleine Pilze spritzen. Diese im heißen Fett goldbraun ausbacken, würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Jörg Sackmann am 05. März 2013