

# Pilze, Ofenkartoffeln, Tomaten, Parmesan-Creme

## Für 4 Personen:

### Für die Ofenkartoffeln:

350 g kleine Kartoffeln      30 ml Olivenöl      Salz, Pfeffer  
½ Zitrone

### Für die Pilze:

1 Schalotte      400 g Kräuterseitlinge      2 EL Olivenöl  
30 g Butter      Salz      Pfeffer

### Für das Basilikum-Öl:

½ Bund Basilikum      ½ Bio-Zitrone      50 ml Olivenöl  
Salz

### Für die Schmelztomaten:

200 g Kirschtomaten      1 EL Olivenöl      2 Prisen Zucker  
Salz, Pfeffer      1 Zweig Thymian      1 Zweig wildes Bohnenkraut

### Für die Parmesancreme:

200 g Schlagsahne      40 g Parmesan      1 TL Olivenöl  
Cayennepfeffer      Salz, Pfeffer

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen, trocknen, halbieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Zitrone waschen, trocknen und die Schale über die Kartoffeln reiben.

Kartoffeln im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun und weich backen.

**Für die Pilze:** Schalotte schälen und fein würfeln.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin wenige Minuten anbraten.

Butter und Schalottenwürfel hinzufügen und alles weitere 5 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Basilikum-Öl:** Basilikum waschen, trocken schütteln. Einige Blätter zum Garnieren zur Seite legen.

Basilikum in einen Mixbecher geben.

Zitrone waschen, trocknen, die Schale reiben und hinzufügen.

Olivenöl angießen und alles mit dem Stabmixer gründlich pürieren.

Das leckere Kräuteröl mit etwas Salz abschmecken.

**Für die Schmelztomaten:** Tomaten waschen, trocknen und zusammen mit dem Olivenöl, Zucker und Salz in einer beschichteten Pfanne schmoren lassen, bis sie leicht zerfallen.

Die Kräuter waschen, trocken schütteln, hinzugeben und durchschwenken; 5 Minuten in der Pfanne ziehen lassen. Mit Pfeffer würzen.

**Für die Parmesancreme:** Sahne steifschlagen.

Parmesan fein reiben und zusammen mit dem Olivenöl unter die Sahne rühren.

Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln, Pilze und Tomaten auf den Tellern bunt verteilen.

Mit Basilikumöl beträufeln.

Parmesancreme über die heißen Kartoffeln geben und anschl. mit Basilikumblättern garnieren.

Ali Güngörmüs am 11. Oktober 2024