



Rezept

Geschmorte Pilze mit Folienkartoffel

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 große Baked Potatoes (Fertigprodukt, Kühlregal)
- 750 g kleine Champignons
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Thymian
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 3 TL Goldmarie Pesto Rosso
- ggf. Gemüsebrühe
- Sourcream

Zubereitung:

Baked Potatoes nach Packungsanleitung garen. Pilze putzen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen, pressen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen.

Für die Pilze Frühlingszwiebeln und Knoblauch im erhitzten Öl bei mittlerer Hitze anbraten, salzen, pfeffern, Pesto zugeben. Pilze zufügen, 5–8 Min. schmoren, ggf. etwas Gemüsebrühe (max. 50 ml) zugeben. Kartoffeln aufschneiden, Pilze daraufgeben, mit Thymian bestreuen. Sourcream dazureichen.