



# GEBRATENE CHAMPIGNONS AUF RÖSTI



50 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

1	Strauchtomate(n)
2 Packung(en)	Petrella mit frischem Knoblauch & Kräutern (à 125 g)
180 ml	Milch
etwas	Salz und Pfeffer
2.5	Zwiebel(n)
800 g	große Kartoffeln (fest kochend)
1	Ei(er), Gr. M
30 g	Weizenmehl
etwas	Rapsöl
1	Knoblauchzehe(n)
800 g	kleine, braune Champignons
etwas	Paprikapulver

## Petrella Produkte



Petrella Knoblauch & Kräuter



# GEBRATENE CHAMPIGNONS AUF RÖSTI



50 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Tomate(n) waschen, vierteln, das weiche Innere entfernen, Tomatenfleisch fein würfeln.
2. Petrella Knoblauch & Kräutern in einer Schüssel mit Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Tomatenwürfeln bestreuen.
3. Die Hälfte Zwiebel(n) schälen, halbieren und fein würfeln.
4. Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Handreibe grob reiben. Die Masse im Sieb abtropfen lassen. Mit Ei(ern), Zwiebelwürfeln, Mehl und Salz verrühren.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen und portionsweise flache Röstis bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kross braten, danach warm stellen.
6. Die andere Hälfte der Zwiebel(n) schälen, halbieren und fein würfeln. Knoblauchzehe(n) schälen und klein hacken. Champignons putzen, evtl. halbieren und diese mit Öl in einer Pfanne anbraten.
7. Zwiebel- und Knoblauchstücke zu den Champignons geben und alles bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten braten. Währenddessen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
8. Rösti mit Champignons und dem Petrella-Dip servieren.