



GRATINIERTE PILZSCHNITZEL MIT GURKEN-KARTOFFEL-SALAT

www.ruesselheim.com

Zutaten für 2 Portionen

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 Salatgurke (ca. 300 g)
- Salz
- 1 Zwiebel
- 1 EL Senf
- 2 EL Weißweinessig
- Pfeffer
- Zucker
- 2 EL Rapsöl
- ½ Bund Pimpinelle
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Stiele Petersilie
- 6 EL Semmelbrösel (vorzugsweise Vollkorn)
- 2 EL Olivenöl
- 4 Riesenchampignons (Portobello) oder Austernpilze (à ca. 150 g)

Zeit / Nährwert

ca. 90 Minuten, 480 kcal pro Portion

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken, sofort pellen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Gurke putzen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Leicht salzen und 15 Minuten ziehen lassen.
3. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
4. Ausgetretenes Wasser von den Gurkenscheiben abgießen. Zwiebelwürfel, Senf, Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker mit einer Gabel verrühren, Öl unterschlagen. Sauce unter die Gurkenscheiben mischen.
5. Kartoffeln in Scheiben schneiden und vorsichtig unterheben. 15 Minuten ziehen lassen.
6. Pimpinelle waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und unter den Salat heben.
7. Zitrone heiß abspülen, trockenreiben und die Hälfte der Schale fein abreiben. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und hacken. Beides mit den Semmelbröseln und 1/2 TL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die Pilze putzen, dabei Stiele und Lamellen herausschneiden.
9. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin von jeder Seite bei starker Hitze scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Pilze auf ein Backblech geben und die Brösel darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C, Gas: Stufe 3) 10 Minuten goldbraun backen. Pilze mit dem Salat servieren.