



Röstkartoffel-Salat mit Pfifferlingen

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🍲 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	1 kg
Olivenöl	4 EL
Salz	
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Pfifferlinge	500 g
Chicorée	1 St.
Salatgurken	1 St.
Dill, frisch	20 g
Pfeffer, schwarz	
saure Sahne	150 g
Mayonnaise	2 EL
Senf	1 TL
Essig	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen und in dicke Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit 2 EL Olivenöl und Salz mischen. Auf dem Blech verteilen und auf der obersten Schiene ca. 25 Min. goldbraun rösten.
2. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und leicht schräg in Ringe schneiden. Pfifferlinge säubern und nach Belieben halbieren. Chicoréestrunk dünn abschneiden, einzelne Blätter voneinander trennen, waschen und trocken schütteln. Blätter aufeinanderstapeln und in dünne Streifen schneiden. Gurke waschen, längs vierteln und in Stücke schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
3. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen. Pfifferlinge darin ca. 5 Min. anbraten. Frühlingszwiebeln zugeben, durchschwenken und Pfanne vom Herd ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einer Schüssel saure Sahne, Mayonnaise, Senf und Essig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill untermengen.
5. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Kartoffeln, Gurke und Chicorée zum Dressing geben und vermengen. Pfifferlinge und Frühlingszwiebeln zugeben und würzig abschmecken. Röstkartoffel-Salat mit Pfifferlingen servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Da sich in den feinen Vertiefungen und Lamellen der Pilze der Schmutz besonders gut festsetzen kann, solltest du Pfifferlinge im Gegensatz zu vielen anderen Pilzen waschen. Die Pilze sollten aber nur so kurz wie möglich im Wasser bleiben, da sie sich schnell vollsaugen. 2–3 EL Mehl ins Wasser gerührt binden den Schmutz. Danach nochmal abspülen und ca. 5 Min. zwischen Küchenpapier trocknen lassen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	452 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	21 g