



# Salzkartoffeln in Champignon-Béchamelsauce

Zeit gesamt  
25minZubereitungszeit  
25minSchwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, weiß	750 g
Frühlingszwiebeln	2 St.
Öl	2 EL
Butter	4 EL
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Milch	400 ml
Schlagsahne	100 ml
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Küchenpapier

1. Kartoffeln waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 12 Min. garen.

2. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und grob würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, den Strunk entfernen und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Champignons darin ca. 4 Min. anbraten. Champignons mit Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Pfanne säubern.

4. In der Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und schmelzen lassen. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren ca. 1 Min. anschwitzen. Unter ständigem Rühren mit Milch ablöschen und ca. 2 Min. köcheln lassen, bis die Sauce cremig wird. Sahne zugeben, nochmals ca. 2 Min. köcheln und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

5. Champignons und Zwiebeln zur Béchamelsauce geben und gut vermengen. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen. Béchamelsauce zu Kartoffeln in den Topf geben, vorsichtig vermengen und Schüsseln oder Teller anrichten. Salzkartoffeln in Champignon-Béchamelsauce mit geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen und Servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	485 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	21 g