

Spargel-Pilz Pfanne mit Rösti

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine tolle, fleischlose Kombination und leicht umzusetzendes Saisongericht mit Frischkäse. Diese Spargel-Pilz Pfanne steht in weniger als 45 Minuten auf dem Tisch

Zutaten

- **Für die Spargel - Pilz Pfanne:**
- 450 g weißer Spargel, herkömmlich geschält, halbiert, schräg in 3-4 cm langen Stücken
- 300 g grüner Spargel, falls erforderlich im unteren Drittel geschält, in 3-4 cm langen Stücken
- 250 g Kräuter Saitlinge oder Champignons, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 EL Öl
- 100 g Doppelrahmfrischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 150 ml Gemüsebrühe
- 30 g Parmesan am Stück
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- **Für die Rösti:**
- 1 kg gekochte Pellkartoffeln, grob geraffelt
- 50 g Butterschmalz
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rösti:

Schritt2

Die Pellkartoffeln mit etwas Kümmel lediglich 12 min. kochen, lauwarm schälen und abkühlen lassen. Mit einer groben Raffel hobeln, etwas salzen und 4 Rösti in einer beschichteten Pfanne (Ø 18

cm) mit Butterschmalz heraus braten. Bei 100 ° C zunächst im Backofen warm halten.

Schritt3

Die Spargel-Pilz Pfanne:

Schritt4

Zunächst die Pilze mit den Zwiebeln 2 - 3 min. anschwitzen, salzen, pfeffern. Etwas zeitversetzt den Spargel dazu geben und mit der Gemüsebrühe aufgießen, 5 - 6 min. leise köcheln lassen.. Den Frischkäse unter rühren, auflösen, mit Zitronensaft und Abrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt5

Anrichtevorschlag: Den Parmesan darüber hobeln und etwas Zitronenabrieb und den knusprig - heißen Rösti zu Tisch geben.

Rezeptart: Kleine Gerichte **Tags:** frischkäse, kartoffeln, pilze, spargel, zwiebeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-pilz-pfanne-roesti/>