



500 g frische Champignons
1 Bund frischer Bärlauch
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 kg Kartoffeln Typ B
Milch

Butterschmalz
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Chili aus der Mühle
500 g fettarme Quarkcreme

Ein vegetarisches Gericht mit Bärlauch für 4 Personen

Chili-Champignons

auf Bärlausrösti mit frischem Bärlauchquark

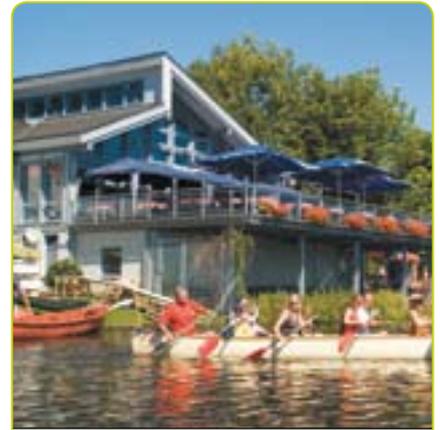
zubereitung

Bereits am Vortag sollte man die nicht zu weich gekochten Pellkartoffeln (geschwellte Kartoffeln) vorbereiten. Die Kartoffeln werden gepellt und mit der Reibe (vorzugsweise eine Rösti-Raffel) geraspelt. Die Raspel mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den gehackten Bärlauch unterheben. Erhitzen Sie in einer Pfanne das Butterschmalz, dann die Rösti-Masse in der Pfanne zu einem großen Rösti verteilen. Den Rösti zugedeckt etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Hilfe des Deckels oder eines Tellers den Rösti wenden und von der anderen Seite ohne Deckel ebenfalls ca. 10 Minuten braten.

Die Champignons putzen und vierteln. Dann in heißem Butterschmalz braten. Gegen Ende mit Salz und Chilis aus der Mühle würzen und abschließend die gehackten Frühlingszwiebeln mit anbraten.

Die Quarkcreme mit Salz und Pfeffer würzen und den gehackten Bärlauch dazugeben. Schön cremig rühren.

Guten Appetit und viel Vergnügen beim Nachkochen!



Restaurant Seezauber

Auch im neunten Jahr ihres Wirkens am Kiessee lässt es sich die Familie Trinczek nicht nehmen, immer wieder neue Kreationen aus Küche und Konditorei aufzutischen – zum Beispiel so etwas Ungewöhnliches wie eine Spargeltorte auf einer Zitronen-Eierlikör-Basis mit einem Hauch natürlichen Spargelaromas ...

Das abwechslungsreiche Angebot umfasst neben der Mittags-, Kaffee- und Abendzeit jetzt auch ein sonntägliches Frühstück ab 9.30 Uhr.

Das Motto des Seezaubers: Frisch zubereiten und zauberhaft genießen.



Restaurant Seezauber
Sabine und Christian Trinczek
und Familie
Sandweg 9a
37083 Göttingen

Tel. 0551 – 7703925
Fax 0551 – 7703926
seezauber@arcor.de

www.restaurant-seezauber.de
www.kiessee-goettingen.de

Öffnungszeiten:
täglich von 11.30 Uhr bis 23 Uhr
sonntags ab 9.30 Uhr