

# Pilzlermagronen



Zutaten für 4 Portionen:

300 g Pilze  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
300 g Kartoffeln  
200 g Magronen  
100 g geriebener Käse  
1 EL Butter  
1 dl Rahm  
1 dl Milch  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
Schnittlauch

Die in Scheiben geschnittenen Pilze in 1 EL Öl dünsten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen Kartoffeln in Würfeln schneiden, etwa 5 Minuten in Salzwasser kochen. Magronen zugeben und al dente kochen. Wasser abschütten, Butter, Käse, Rahm, Milch und Pilze darunter mischen. Noch einmal heiß werden lassen.

Zwiebel in Ringe, Knoblauch in feine Scheiben schneiden, in 1 EL Öl goldbraun rösten und auf den angerichteten Pilzlermagronen verteilen. Mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Mit einem knackigen Blattsalat auftragen.