



# Kartoffelrösti mit Rahmchampignons

⌚ Preparation time: 35 minutes  
Cooking time: 0 minutes  
**Total time: 35 minutes**

👤 Portions: 4

## Zutaten für 4 Portionen

### Für die Kartoffelrösti

- 1 kg (vorwiegend) festkochende Kartoffeln
- 60 g Kichererbsenmehl
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 TL süßes Paprikapulver
- Salz & Pfeffer
- Pflanzenöl zum Anbraten der Kartoffelpuffer

### Für die veganen Rahmchampignons

- 1 große Gemüsezwiebel (ca. 130 g)
- 1 kl. Knoblauchzehe
- 500 g Steinchampignons (die braune, feste Sorte)
- 30 g Margarine (oder 2 EL Pflanzenöl)
- 2 EL Sojasoße
- 1 Schuss Weißwein (kann durch 50 ml mehr Wasser ersetzt werden)
- 20 g Dinkel- oder Weizenmehl
- 1 EL mittelscharfer oder scharfer Senf
- 150 ml ungesüßter Pflanzendrink
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Kräuter der Provence
- 60 g Babyspinat (zwei Hände voll)
- Optional: Ein wenig Zitronensaft
- 2 EL ungesüßter Sojajoghurt + etwas Sojajoghurt zum Garnieren (z.B. Sojade, den mag ich besonders gerne)
- 1 Bund Schnittlauch (oder eine handvoll frische Petersilie)

## Zubereitung (ca. 35-40 Minuten)

1. Kartoffeln schälen, abspülen und mit einer Haushaltsreibe fein aufreiben.
2. Die Kartoffelraspel in einem sauberen Küchenhandtuch trocken pressen. Tip: Ihr müsst die Kartoffelraspel nicht komplett trockengepresst bekommen. Es reicht, wenn ihr sie einmal gründlich und fest auswringt.
3. Kartoffelraspel mit 60 g Kichererbsenmehl, reichlich Salz, Pfeffer, süßem Paprikapulver sowie einer großen Prise frisch aufgeriebener Muskatnuss vermischen. Ich knete Kartoffelraspel und Gewürze den Händen einmal kräftig durch.
4. 2 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelpuffer-Masse portionsweise hinein geben und flach drücken. Die Kartoffelpuffer beidseitig jeweils 2-3 Minuten goldbraun anbraten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und im Ofen bei ca. 50-70 Grad Umluft bis zum Servieren warm halten. So verfahren, bis die gesamte Kartoffelpuffer-Masse aufgebraucht ist.
5. Die Gemüsezwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Champignons putzen, Stiele bei Bedarf etwas einkürzen und in Scheiben schneiden.
6. 30 g Margarine in einer vertieften Pfanne schmelzen lassen. Die Zwiebelstreifen bei mittlerer Hitze rund 4 Minuten sanft golden abraten. Dann die Knoblauchstückchen sowie die aufgeschnittenen Champignons hinzu geben und rund 2-3 Minuten braten. Champignons mit Sojasoße ablöschen und rund 2-3 Minuten weiter braten, bis sie etwas weich werden.
7. Weißwein aufgießen und das Mehl einrühren.
8. 1 EL mittelscharfen Senf einrühren und nach den Pflanzendrink hinzu geben. Rahmsoße mit Salz und Pfeffer sowie Kräutern der Provence würzen. Bei Bedarf noch etwas Sojasoße hinzu geben. Den Babyspinat unterheben und kurz zusammenfallen lassen. Ich selbst gebe gerne noch ein klein wenig Zitronensaft für etwas Säure hinzu, aber das ist optional.

9. Zum Schluss 2 EL Sojajoghurt in die Rahmchampignons einrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.
10. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Rahmchampignons mit den krossen Kartoffelpuffern anrichten, pro Portion nochmals 2 TL etwas Sojajoghurt einrühren und das Gericht mit reichlich frischem Schnittlauch servieren.

Wer möchte, kann statt Schnittlauch auch frische Petersilie zum Gericht geben.

Die veganen Kartoffelrösti könnt Ihr natürlich auch ohne die Rahmchampignons zubereiten und sie mit Dips Eurer Wahl genießen. Besonders veganer Kräuterquark passt herrlich dazu. Wenn Ihr die herzhaften Gewürze bei der Rösti-Zubereitung weglasst und durch etwas Süßung ersetzt, passen die Rösti auch perfekt zu Apfelmus.