



Vegetarische Mühlen Schnitzel klassisch auf gebratenen Steinpilzen mit Kartoffelstampf

Zubereitung:

1. Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. In der Zwischenzeit die Milch leicht erwärmen, 2/3 der Butter in Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.
2. Die Kartoffeln abgießen, stampfen und mit Milch, Butter, Salz und Muskat einen schönen Kartoffelstampf herstellen. Petersilie unterrühren und Stampf warm halten.
3. Die Steinpilze abbürsten, in 4–5 mm dicke Scheiben schneiden. Eine schwere Pfanne stark erhitzen, etwas Pflanzenöl, Knoblauch und Thymian hinzugeben und die Pilze darin knusprig braten. Wenig rühren, damit sie eine schöne Farbe annehmen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zum Schluss die restliche Butter und den Zitronenabrieb hinzufügen, noch einmal durchschwenken – beiseitestellen. Der entstandene Fond dient als Sauce.
4. Parallel zu den Pilzen eine zweite Pfanne aufsetzen, etwas Pflanzenöl hineingeben und die Vegetarischen Mühlen Schnitzel von beiden Seiten knusprig braun braten. Zusammen mit dem Kartoffelstampf und den Steinpilzen servieren.

Guten Appetit!

Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 200 ml Milch
- 100 g Butter
- 1/2 Bd. Petersilie
- Muskatnuss
- 500 g frische Steinpilze
- etwas Rapsöl
- 2 geschälte Knoblauchzehen
- 2–3 Zweige Thymian
- Pfeffer aus der Mühle
- Abrieb einer halben Zitrone
- **2 Pckg. Vegetarische Mühlen Schnitzel klassisch**

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Nährwert pro Portion:

386 kcal/1.616 kJ
17 g Eiweiß
32 g Fett
14,5 g Kohlenhydrate