



Baden-Württemberg
is(s)t Bio in der
Gemeinschaftsverpflegung



mit BIOZBW-
Kräuterseitlingen

Kräuterseitlinge mit Press-Kartoffeln, Tomaten & Kräuterpesto (vegan)

Bio-Zutaten für 10 Portionen

1,25 kg	Kräuterseitlinge
2 kg	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1	Knoblauchzehe, fein geschnitten
1	Bio-Zitrone, Abrieb und Saft
je 50 g	Basilikum, Petersilie (plus ein paar Blätter zum Anrichten)
20	Blätter Minze
250 ml	Öl (z. B. Sonnenblumenöl, Traubenkernöl oder Rapsöl)
	Salz, Pfeffer
250 g	getrocknete Tomaten, halbiert

Wer möchte

50 g	Sonnenblumenkerne, geröstet
------	-----------------------------

Zum Servieren

Basilikum

Zubereitung

1. Basilikum, Petersilie und Minze grob schneiden und in einem hohen Gefäß mit 250 ml Öl, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und gerösteten Sonnenblumenkernen pürieren.
2. Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Wasser weichkochen, abgießen und pellen.
3. Die Pilze putzen und längs halbieren.
4. Pilze in einer heißen Pfanne mit Öl ca. 4 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Warm stellen.

ZUM SERVIEREN: Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse direkt auf Teller drücken. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die gebratenen Pilze, getrocknete Tomaten, Basilikum und Pesto auf dem Kartoffelbett verteilen und heiß servieren.



In der Themenwoche „Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ werden bei diesem Rezept möglichst viele, aber mindestens die **gelb gekennzeichneten Produkte** garantiert in zertifizierter Bio-Qualität und Herkunft verwendet. Denn: **Bio + Regional = Optimal!**

Herausgeber



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

