

Panierte Kartoffeltaler in Pilz-Sahne-Sauce

Zutaten

für 2 Personen (12 Taler)

750g Klobteig nach Thüringer Art

70g Parmesan

Salz, Pfeffer

1 Ei

60g Paniermehl

Öl

1 Zwiebel

400g Champignons

Salz, Pfeffer

frischer Thymian

200ml Sahne

Zubereitung

1. Für die Kartoffeltaler vermengt ihr den fertigen Klobteig mit frisch geriebenem Parmesan, Salz, Pfeffer und einem Ei. Am besten verknetet ihr alles gut mit den Händen. Formt dann 12 Taler, indem ihr einen Teil des Teiges erst zu einer Kugel formt und dann platt drückt.
2. Wendet jeden Taler nun in Paniermehl und bratet ihn mit ausreichend Öl in einer Pfanne an. Ich habe das auf Stufe 6,5 von 9 getan.
3. In der Zwischenzeit schneidet ihr die Zwiebel klein und würfelt die Champignons grob. Beides mit Öl in einer zweiten Pfanne anbraten.
4. Salzen, pfeffern, frischen Thymian hinzugeben und dann die Herdplatte ausstellen.
5. Mit Sahne ablöschen und ggf. nachwürzen.
6. Die Taler können nun zusammen mit der Pilzsoße serviert werden.