

Kartoffel-Pilz-Pfanne

mit Speck und Petersilie

Bio Kochbox KW 33



Kartoffel-Pilz-Pfanne

mit Speck und Petersilie



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

500 g Kartoffeln
200 g Champignons
100 g Speck
1 Zwiebel
1 Handvoll Petersilie

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
2 EL Öl

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Würfel geschnitten und in Salzwasser vorgegart. Die Champignons werden geputzt und in Scheiben geschnitten. Der Speck wird in Streifen geschnitten. Die Zwiebel wird geschält und fein gehackt. Die Petersilie wird gewaschen, trocken geschüttelt und fein geschnitten. In einer großen Pfanne wird Öl erhitzt, darin wird der Speck ausgelassen, anschließend werden Zwiebel und Champignons hinzugegeben und gebraten. Die Kartoffeln werden untergehoben und alles wird goldbraun angebraten. Zum Schluss wird die Petersilie untergemischt und das Gericht abgeschmeckt.