Kartoffel-Pilz-Pfanne mit Zwiebeln

Ein leckeres Rezept für Kochanfänger: Die Kartoffel-Pilz-Pfanne mit Zwiebeln schmeckt aber natürlich auch Fortgeschrittenen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

450 g	Kartoffeln
650 g	Pilze
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
100 ml	Öl

Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Pilz-Pfanne mit Zwiebeln die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Pilze gründlich putzen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anrösten.

2. Mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast komplett verdampft ist. Dann das restliche Öl hinzufügen und die Temperatur erhöhen. Kartoffeln dazugeben, mit Salz würzen und rundherum knusprig anbraten.

3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Zu den Kartoffeln geben und mitgaren lassen. Knoblauch schälen, sehr fein hacken und unter die Kartoffeln mischen. Anrichten und servieren.

Tipp

Zur Kartoffel-Pilz-Pfanne mit Zwiebeln schmeckt grüner Blattsalat.