

Bratkartoffeln mit Champignons

Mit dem Rezept für Bratkartoffeln mit Champignons lässt sich ein veganes Gericht zubereiten, das gesund ist und super lecker schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Kartoffeln (festkochend)
250 g	Champignons
2 Stk.	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin
2 EL	Öl
2 Stk.	Jungzwiebel (zur Garnierung)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Bratkartoffeln mit Champignons** als Erstes, die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Danach Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel zugeben. Die Kartoffeln für etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze, unter mehrmaligem Wenden, braten lassen.
2. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und in Hälften schneiden. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und abzupfen. Dann den Knoblauch schälen und die Zehen halbieren. Knoblauch, Pilze und Rosmarin zu den Kartoffeln geben und alles für etwa fünf Minuten weiter braten lassen. Dabei mehrmals wenden.
3. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren und mit den Jungzwiebeln garnieren.

Tipp

Die Bratkartoffeln mit Champignons lassen sich auch mit anderen Pilzsorten zubereiten. Je nachdem was gerade zur Verfügung steht. Wer gerne Zwiebeln isst, kann auch noch ein paar Zwiebeln mitbraten. Nicht vegan, aber auch sehr lecker schmeckt zu dem Gericht ein Spiegelei.