Kartoffel-Eierschwammerl-Pfanne

Diese Kartoffel-Eierschwammerl-Pfanne ist ein wahrer Genuss. Serviere sie als Hauptgericht, Beilage oder Jause und lass deinen Gaumen verwöhnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

200 g	Eierschwammerln
50 g	Speck
2 Stk.	Zwiebel (kleine)
350 g	Kartoffeln (gekocht, geschält, evt.vom Vortag)
4 Zweige	frische Petersilie
1 EL	Butterschmalz
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Kartoffel-Eierschwammerl-Pfanne** den Speck fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und klein zerhacken. Die Eierschwammerl verlesen, putzen und wenn nötig die größeren Pilze halbieren. Die vorgekochten Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und Petersilie klein zerhacken.

2. Den Speck in einer Pfanne anbraten. Füge die klein gehackten Zwiebeln hinzu und brate sie weitere 3-4 Minuten. Lege dann beides auf einen Teller zur Seite.

3. Brate die Eierschwammerl in derselben Pfanne scharf einige Minuten an, würze sie mit Salz und Pfeffer und lege sie ebenfalls beiseite.

4. Erhitze das Butterschmalz in der Pfanne und brate die Kartoffeln bei mittlerer Hitze rundherum, bis sie eine goldbraune Kruste haben. Das kann 8-10 Minuten dauern.

5. Mische die Speck-Zwiebel-Mischung, die Eierschwammerl und die gehackte Petersilie unter die Kartoffeln und brate alles etwa 1-2 Minuten weiter. Schmecke mit Salz und frisch

gemahlenem schwarzen Pfeffer ab.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung [hier bestellen]



Tipp