

Bratkartoffel Rezepte

Kartoffel Pilz Pfanne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backofen, Gemüse, Wurst

800 g Kartoffeln	1 Bund Glatte Petersilie
Salz	1 Essl. Butterschmalz
250 g Fleischwurst	1 Essl. Öl
300 g Champignons	Pfeffer
150 g Zwiebeln	150 g Gruyere (gerieben)

Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Champignons vierteln, Zwiebeln in Streifen schneiden, Petersilie hacken.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben hinein geben, mit den Zwiebeln bestreuen.

Alles 4-5 Min. anbraten, dann wenden und 6-8 Min. weiter braten. Öl in einer anderen Pfanne erhitzen. Pilze und Fleischwurst hinein geben und 3-4 Min. scharf anbraten. Mit den Bratkartoffeln mischen, Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

In eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen. Im heißen Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von oben 6-8 Min. überbacken.