

Bratkartoffel Rezepte

Bratkartoffeln Mit Paprika Und Pilzen

Anzahl: 3 Portionen

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

750 g Kartoffeln			Pfeffer, Salz
1	Zwiebel (groß)	1	Bd. Petersilie
1	Paprikaschote (rot)	4	Essl. Öl
1	Paprikaschote (gelb)	1	Essl. Butter
250 g	Austernpilze	3	Eier

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln fein würfeln, goldgelb dünsten.

Kartoffeln schälen, würfeln, zufügen und bei mittlerer Hitze unter Rühren 5 Minuten anbraten; dann zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten braten; ab und zu umrühren.

Paprika würfeln und 5 Minuten mitdünsten.

Pilze putzen, zerkleinern und in einer zweiten Pfanne in Butter sachte braten, salzen, pfeffern und mit etwas gehackter Petersilie mischen.

Pilze und restliche Petersilie unter die Kartoffeln mischen.

Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen, über die Kartoffeln gießen und stocken lassen.