

Pfifferlingspfanne mit Bratkartoffeln

Zutaten

- ◆ ca. 400 g Pfifferlinge
- ◆ 600 g Kartoffeln
- ◆ 3-4 Stangen Lauchzwiebeln
- ◆ 300 ml Sahne (36% Fettgehalt)
- ◆ Öl, Pfeffer, Salz
- ◆ etwas Rosmarin



Zubereitung

Schritt 1: Kartoffeln in Scheiben schneiden

Die Kartoffeln putzen und in Scheiben schneiden. Wenn ihr die Scheiben dick schneidet, kann es hilfreich sein, sie vor dem Braten ein wenig zu kochen.

Schritt 2: Lauchzwiebeln in Ringe schneiden

Lauchzwiebeln waschen und von weiß bis grün komplett in Ringe schneiden.

Schritt 3: Pfifferlinge putzen

Pfifferlinge vorsichtig mit einem Pinsel putzen, grobe Sachen wegschneiden.

Schritt 4: Pfifferlinge anbraten

Öl in eine Pfanne geben und Pfifferlinge darin mit Salz und Pfeffer anbraten. Wenn alles Wasser verdampft ist, Sahne und Lauchzwiebeln dazugeben, köcheln lassen.

Schritt 5: Kartoffeln braten

Parallel dazu bratet ihr die Kartoffelscheiben ebenfalls in Öl an und würzt sie mit Pfeffer, Salz und Rosmarin.

God aptit!