Gemischte Pilzpfanne mit Tomaten und Speck

Pilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 200g Champignons
- » 200g Austernpilze
- » 200g Pfifferlinge
- » 750g Kartoffel(n)
- » 60g Frühstücksspeck
- » 5EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 2 Zwiebel(n)
- » 200g Cocktailtomaten
- » 200g Schlagsahne
- » 150ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 2TL Soßenbinder
- » Petersilie

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Pilze evtl. halbieren oder vierteln. Kartoffeln gründlich abschrubben, in Spalten schneiden. Speck in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen. 3EL Öl in der Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin ca. 15min goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Herausnehmen.

2. Zwiebeln würfeln. Tomaten halbieren. Rest Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Pilze zugeben, ca. 6min braten. Tomaten kurz mit andünsten. Mit Sahne und Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Mit Soßenbinder binden.

3. Petersilie in Streifen schneiden, zugeben. Kartoffeln untermengen, erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speck zugeben.

Nährwerte: 480kcal/E11g/F35g/KH29g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke