

Rezept

Schnelle Kartoffelpfanne mit Pilzen

Ein Rezept von Schnelle Kartoffelpfanne mit Pilzen, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------------------------------|----------------------------|
| 600 g kleine, junge Kartoffeln | 4 EL Olivenöl |
| 300 g Pfifferlinge (ersatzweise Champignons) | 200 g Kirschtomaten |
| 2 Schalotten | 1 Zweig Rosmarin |
| 1 Knoblauchzehe | Salz |
| Pfeffer | 5 g 50 g Rucola |
| 100 g Ricotta | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die ungeschälten Kartoffeln unter fließend kaltem Wasser gut abbürsten und vierteln. 2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelspalten darin 10 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, dabei öfter wenden.

2. Inzwischen die Pfifferlinge putzen und abreiben, nur wenn nötig abbrausen, dann grob zerschneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Pilze und Schalotten mit dem restlichen Öl in die Pfanne geben und weitere 5 Min. garen.

3. Den Rosmarin abbrausen, Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Beides mit den Kirschtomaten unter die Kartoffeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola waschen, trocken schütteln, grob hacken. Ricotta zerbröseln und beides darüberstreuen.