

Rezept

Bratkartoffeln mit Pilz-Gröstl

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Pilz-Gröstl, am 10.06.2026

Zutaten

600 g festkochende Kartoffeln	Salz
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
125 g geräucherter Speck	400 g gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Austernpilze, Kräuterseitlinge)
3 EL Olivenöl	Pfeffer
1 TL getrockneter Thymian	1/2 TL getrockneter Rosmarin
100 g Kirschtomaten	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20-25 Min. garen. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken, den Speck fein würfeln. Die Pilze putzen und grob zerteilen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Eine große beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und den Speck darin bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebel zugeben, glasig dünsten und herausnehmen. Kartoffeln mit 1 EL Öl hineingeben und 4-5 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Die Speckmischung unterrühren.
3. Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne das restliche Öl erhitzen, Pilze darin bei starker Hitze 2-3 Min. braten. Tomaten waschen, halbieren, mit den Pilzen zu den Kartoffeln geben. Alles salzen und pfeffern.