Rezept

Bratkartoffeln mit Pilz-Gröstl

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Pilz-Gröstl, am 23.05.2025

Zutaten

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

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.