

Rezept

Kartoffel-Pilz-Pfanne

Ein Rezept von Kartoffel-Pilz-Pfanne, am 29.09.2023

Zutaten

2 Pellkartoffeln vom Vortag	250 g kleine Champignons
1 Zwiebel	10 Rosmarinnadeln (oder getrockneter Rosmarin)
4 Scheiben gekochter Schinken	1 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in größere Würfel schneiden. Die Champignons abreiben und vierteln. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Rosmarin waschen und fein hacken. Die Schinkenscheiben längs halbieren und in Streifen schneiden.
2. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen. Kartoffeln und Pilze darin bei starker Hitze rundum ca. 2 Min. anbraten. Zwiebel und Rosmarin dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten, gelegentlich umrühren. Nach der Hälfte der Bratzeit den Schinken unterrühren.