

Rezept für Kartoffel-Pfifferling-Pfanne

Zutaten für 4 Personen

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 300 g Pfifferlinge
- 80 g Butter
- 3 Frühlingszwiebeln
- 250 g Sour Cream
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, putzen und in einen Topf geben. Diesen mit ausreichend Wasser auffüllen und salzen. Für gut 12 Minuten kochen.
2. Pfifferlinge putzen – entweder kurz und schnell in Wasser oder mit einer Pilzbürste. Schneiden Sie sie in grobe Stücke. Schmelzen Sie dann die Butter in einer tiefen Pfanne. Braten Sie die Pilze für eine Minute scharf an. Schwenken Sie sie dabei mehrmals. Waschen Sie die Frühlingszwiebeln, entfernen die Wurzeln und schneiden Sie sie in Ringe.
3. Wenn die Kartoffeln gar sind, schütten Sie sie in ein Sieb ab. Geben Sie sie dann zu den Pfifferlingen in die Pfanne und braten Sie alles zusammen gut 10 Minuten an. Würzen Sie die Kartoffel-Pfifferling-Pfanne mit ausreichend Salz und Pfeffer.
4. Füllen Sie zum Ende noch die Sour Cream in eine Schale. Bestreuen Sie nun die Pfanne mit den Frühlingszwiebeln und geben Sie eine Handvoll über die Sour Cream. Jetzt ist die Pfifferling-Kartoffel-Pfanne bereit zum Servieren.