

AEG

Pilzpfanne mit Austernpilzen

Beheizungsart: Induktion
Braten: Stufe 8–9
Zeit: ca. 7–8 Minuten
Portionen: 4



4 Kartoffeln, festkochend
3 Frühlingszwiebeln, in Röllchen geschnitten
300 g Austernpilze
2 Scheiben gekochter Schinken, in streichholzgroße Stifte geschnitten
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Rapsöl zum Braten

Zubereitung: Gegarte Kartoffeln pellen und in Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden. Mit Rapsöl von allen Seiten goldgelb anbraten und aus der Pfanne nehmen. Im verbleibenden Öl die Austernpilze und die Frühlingszwiebelröllchen braten, würzen und die Kartoffeln und den Schinken unterheben.

Profi-Tipp: Das Gericht lässt sich auch hervorragend im Wok zubereiten.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer