

## Rezept des Monats: Kartoffelpfanne mit Pilzen

Wenn es auch mal fleischlos sein darf, dann ist dieses geschmackvolle Gericht genau das Richtige – es schmeckt sogar Fleischfans.

### Zutaten (für 4 Pers.):

- ½ Liter Wasser
- ½ TL grobes Salz
- 650 g kleine, festkochende Kartoffeln
  
- 400g Cherrytomaten (am Stiel lassen!)
- ½ TL grobes Salz
- grober Pfeffer
  
- 10 g Butter
- 3 grobgehackte Zwiebeln
- 450 g Champignons (halbieren und/oder vierteln)
- 3 EL feingehackte Pfifferlinge
- 3 EL kochendes Wasser
- 250 ml Sahne
- 1 TL grobes Salz
- grober Pfeffer
- 2 TL heller Saucenbinder
- 100 ml gehackter Schnittlauch



### Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, bis sie gar sind, abgießen und kurz zur Seite stellen.

Die Tomaten abspülen, aber am Stiel lassen. Die Tomatenreben in eine Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten im Ofen auf der mittleren Schiene bei 225 Grad 15 Minuten lang backen.

Zwischenzeitlich die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Champignons und Zwiebeln mindestens 5 Minuten kräftig darin anbraten. Danach die Pfifferlinge hinzugeben und mit dem kochenden Wasser ablöschen. Dann die Kartoffeln, die Sahne sowie Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Mischung aufkochen lassen und danach die Pfanne von der Kochstelle ziehen und den Saucenbinder einrühren. Die Sauce ca. 2 Minuten weiter köcheln lassen, bei schwacher Temperatur und unter ständigem Umrühren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die Kartoffelpfanne zusammen mit den Tomaten servieren. Schnittlauch drüber streuen.  
Als Beilage eignet sich Brot sehr gut.

Tipp: Wer trotzdem nicht auf Fleisch verzichten möchte, kann alternativ Schweineschnitzel, Schweinemedallions oder geröstete Baconwürfel dazu servieren.

Quelle: Arla.dk