

Bratkartoffeln mit Tomaten und Pilzen

Für 4 Portionen

500 g vorgeg. Kartoffeln	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
250 g braune Champignons	250 g Kräuterseitlinge	1 Bd. Frühlingszwiebeln
4 Stiele Thymian	100 g Kirschtomaten	250 g braune Champignons
250 g Kräuterseitlinge	1 Bd. Frühlingszwiebeln	

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin in 12-15 Minuten bei mittlerer Hitze rundum goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pilze putzen und je nach Größe halbieren. Wurzelansätze von den Frühlingszwiebeln abschneiden und Frühlingszwiebeln schräg in 2 cm lange Stücke schneiden. 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit restlichem Olivenöl und den Pilzen zu den Kartoffeln geben und mitbraten.

Thymianblättchen abzupfen, Tomaten waschen und beides zur Kartoffelpfanne geben. Bratkartoffelpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

NN am 17. Oktober 2025