

Champignons - Kartoffelpfanne

Zutaten:

für 8 Portionen

2,5 kg festkochende Kartoffeln
200 gr Bratbutter
1kg Champignons
600 g Tomaten
Salz
Pfeffer
8 Zwiebeln
2 TL gehackter Rosmarin

Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

Pilze putzen und in grosszügige Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Bratbutter in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebeln goldgelb braten und aus der Pfanne nehmen.

Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 15 min braten.

Dabei ab und zu wenden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pilze und die angebratenen Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und weitere 5 min braten.

Tomaten waschen, würfeln, mit Rosmarin unter die Kartoffeln mischen und erwärmen.