

Deftige Kartoffel-Kasseler-Pfanne

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 200g Champignons
- » 4 Saure Gurken
- » 200g Kasseler
- » 1 Gemüsezwiebel
- » 1 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 100ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 100g Crème fraîche
- » Majoran

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20min garen. Abgießen, kalt abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln in grobe Stücke schneiden.
2. Champignons putzen und waschen. Gurken in Scheiben, Kasseler in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kasselerwürfel darin ca. 3min braten. Kartoffeln, Champignons, Zwiebel und Gurken zufügen und ca. 5min mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen und ca. 5min dünsten. Crème fraîche glatt rühren, als Klecks auf die Pfanne geben und mit Majoran garnieren.

Nährwerte: 380kcal/E18g/F14g/KH44g pro Portion

angelegt am: 30.01.2004

Rezept-Nr: 896

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke