



Pilzpfanne mit Kartoffeln und Speck

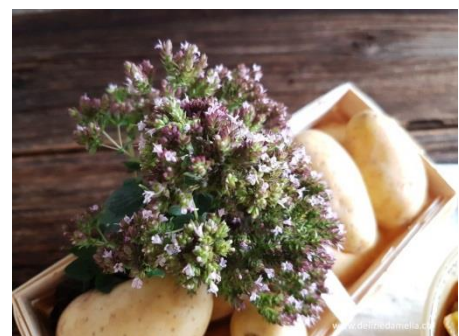
Mein Vater war ein passionierter Pilzsammler. Wann immer möglich, ging er im Herbst in den Wald um die verschiedensten Pilze zu sammeln. Er kannte den Wald wie seine eigene Westentasche. Ich hätte mich 100Mal darin verlaufen.

Heute gehe ich die Pilze nicht selber sammeln, sondern kaufe sie, wenn sich die Gelegenheit ergibt.

Die Kombination mit den Kartoffeln liebte ich schon als Kind und mag sie heute noch. Um mein Gericht zu bereichern, habe ich Speckstreifen beigelegt. Das gibt dem Ganzen das gewisse Etwas.

Also, nichts wie los um dieses leckere Gericht zu testen.

Zutaten für 4 – 5 Personen
800 g festkochende Kartoffeln
300 – 350 g Eierschwämmchen
120 g Bratspeck (ca. 4 Tranchen a 5 mm Durchmesser)
1 Knoblauchzehe
Etwas Majoran oder Oregano



Salz und Pfeffer nach Bedarf
Olivenöl

Zubereitung

Verlest die Pilze sorgfältig. Pinselt sie ab. Ich persönlich schwenke sie auch kurz unter dem Wasser. Die grösseren Pilze halbieren. Bis zum Gebrauch auf die Seite stellen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Meine Würfel waren so ca. 4 mm dick.



Etwas Olivenöl zusammen mit den Kartoffeln in eine weite Bratpfanne geben. Auf mittlere Hitze während ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel dämpfen lassen. Von Zeit zu Zeit kräftig schwenken.

In der Zwischenzeit den Bratspeck in Streifen schneiden von 1 cm dick zu schneiden. Nach den 15 Minuten den Speck zu den Kartoffeln geben und weitere 5 Minuten anbraten lassen. Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung der Eierschwämmchen

Knoblauch schälen und dritteln. In eine Pfanne mit etwas Olivenöl geben und goldig dünsten. Majoranblättchen dazu geben.



Die vorbereiteten Pilze in die Pfanne geben. Damit die Pilze nicht zu fest zerfallen, nicht mit einer Kelle rühren, sondern die Bratpfanne nur schwenken. Mit wenig Salz würzen.

Danach die Pilze zu den Kartoffeln und dem Speck geben. Alles gut vermischen bzw. schwenken, damit sich alle Zutaten gut verbinden können. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



www.deliziedamelia.ch