

Kartoffel-Pilze

Für 2 Personen

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Kartoffeln
- 250 g Pilze
- 2 EL Olivenöl
- 125 ml Wasser
- 1 EL gewürfelte Salami / Speck / Wurst
- 1 TL Kräuter der Provence
- 1/2 TL gewürfelte Zitronenschale
- 1 TL gemahl. Koriander
- 2 EL Paprika edelsüß
- 200 g Creme fraiche
- Salz, Pfeffer
- 3 EL gewürfelter Emmentaler

Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Kartoffeln ebenfalls schälen und in grobe Würfel schneiden, Pilze putzen und auf Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten, Pilze und Kartoffeln hinzugeben und kurz mitdünsten.

Dann mit Wasser ablöschen und zusammen mit der Wurst und den Gewürzen 15 min garkochen.

Vom Feuer nehmen, Käse untermischen, abschmecken.