

Für Leib...

Kartoffel-Pilzpfanne

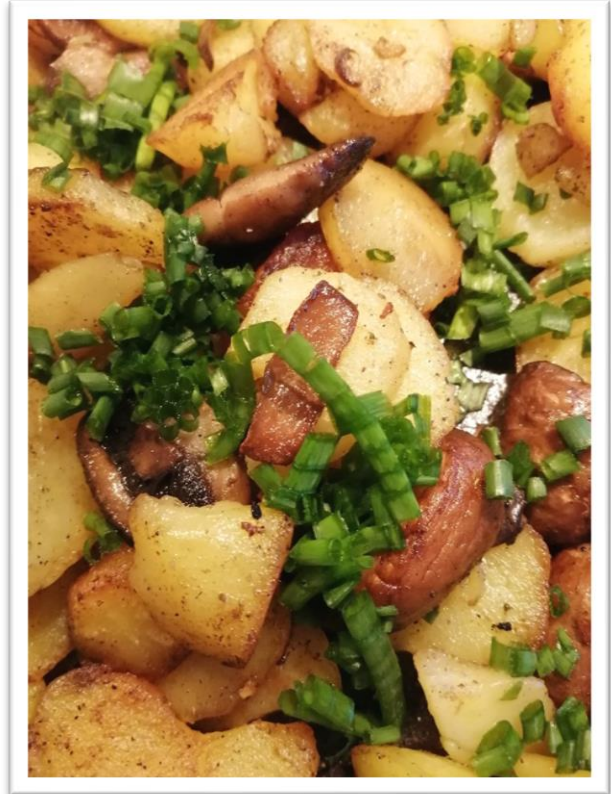
(für 2 Personen)

Zutaten:

Gekochte Kartoffeln vom Vortag
für 2 Personen
ca.200 Gramm Champignons und andere
frische Pilze
½ halbe rote Zwiebel
Salz und Pfeffer
etwas Butter
frischen Schnittlauch
etwas Öl zum Braten

Zubereitung:

Kartoffeln in Scheiben schneiden.
Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln
dazugeben, kräftig würzen und von allen
Seiten schön braun braten.
Die Pilze halbieren, die Zwiebel fein würfeln
ebenfalls anbraten.
Nachwürzen und etwas Butter dazugeben. Nochmals anrösten!
Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren. Dazu passt ein frischer Salat.



Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Träume sind...
eine himmlische Antriebskraft!

Yvonne Mölleken