

# Steinpilzkartoffeln

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Frische Steinpilze auf gebratenen Kartoffelscheiben mit braun glasierten Zwiebeln.

Kartoffelgericht, Yucca

Vorbereitung

1h

Schweiz

Kochzeit

Menge für

2 Personen

## Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

### Zutaten

1	1	Teelöffel	Balsamico
2	2	Esslöffel	Olivenöl
3	2	Stück	grosse Kartoffeln (fest kochende)
4	1	Stück	grosse Zwiebel
5	1	Stück	Steinpilz mittlere Grösse
6	1	Prise	Zimt

## Anleitung Zubereitung

1	Kartoffeln in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf mittlerer Hitze in Bratpfanne mit einem EL Olivenöl braten. Kartoffeln etwas salzen.
2	Zwiebeln mit Olivenöl rösten bis sie schön braun glasiert sind.
3	Steinpilze in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in Bratpfanne kurz anbraten. Steinpilze etwas salzen.
4	Kartoffeln

