

# Steinpilze mit Kartoffeln und Weißwein (Pommes de terre aux cèpes)

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, vegetarisch, ideale Single Küche für jeden Tag

## Zutaten

- 650 g kleine, geschälte Kartoffeln, in nicht zu dünnen Scheiben 350 g frische Steinpilze, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 12 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El Pflanzenöl
- 50 g Butter
- 2 Glas Weißwein
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die rohen Kartoffeln in Scheiben unter fließendem Wasser abspülen und auf Küchenkrepp trocknen, bzw. trocken tupfen.

### Schritt2

In Pflanzenöl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen und etwas Butter dazu geben, salzen pfeffern.

### Schritt3

Etwa die Hälfte der Menge als erste Lage in eine ausgefettete, ausreichend große Auflaufform geben.

### Schritt4

In einer zweitemn Pfanne, die vorbereiteten Pilze scharf anbraten, dann die Zwiebelwürfel dazu geben. Würzen und auf der ersten Kartoffellage verteilen.

### **Schritt5**

Darüber die zweite Hälfte der angebratenen Kartoffelscheiben geben, darüber den Weißwein gießen.

### **Schritt6**

Ca. 35 min. in den auf 200 ° C vorheizten Backofen schieben, rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

### **Schritt7**

Gern ergänze ich alles mit einem großen Blattsalat nach Saison und Marktlage.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilze-mit-kartoffeln-und-weisswein-pommes-de-terre-aux-cepes/>