

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/>