

PUTEN-KARTOFFELPFANNE MIT STEINPILZCREME

PUTEN-KARTOFFELPFANNE MIT STEINPILZCREME

Diese Puten-Kartoffelpfanne mit Steinpilzcreme ist ein unkompliziertes Abendessen das aus Björn Freitags Kochbuch Smart Cooking* inspiriert ist. Dort werden die Kartoffeln als Bratkartoffeln bezeichnet, das würde ich so nicht unterschreiben - Bratkartoffeln sehen für mich so wie diese hier aus. Aber es war ein super leckeres Abendessen und eine tolle Kartoffelpfanne. Die Steinpilzcreme war dabei ein tolles i-Tüpfelchen und das Essen steht ganz flott auf dem Tisch!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

300g Putenbrust

3 Lauchzwiebeln

1/2 Bund Petersilie

Salz & Pfeffer

400g festkochende Kartoffeln

1 EL edelsüßes Paprikapulver

Für die Creme:

40g getrocknete Steinpilze

3 EL Creme fraîche

2 EL Rapsöl

ZUBEREITUNG:

Die Steinpilze mit etwas kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen.

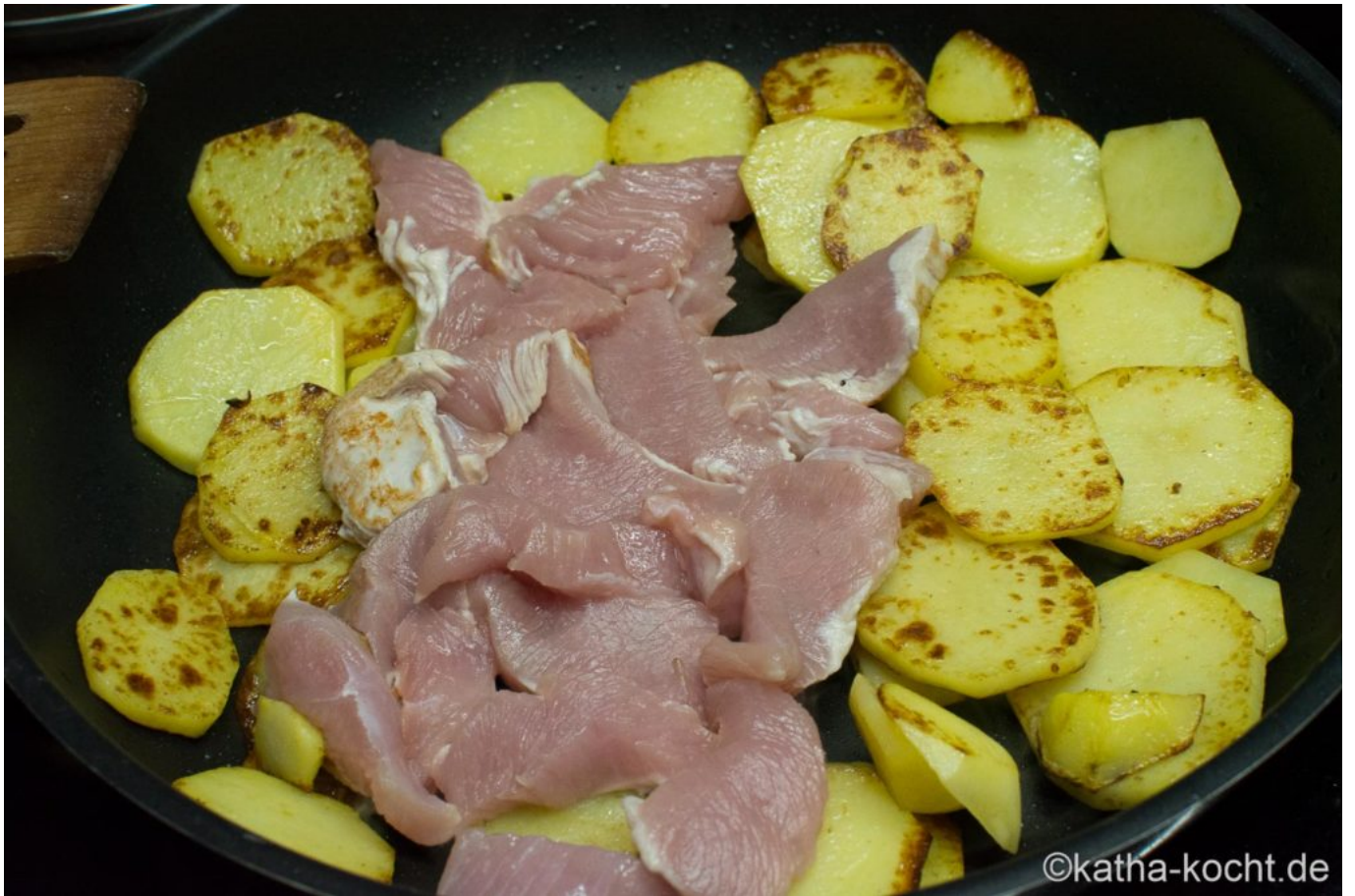
Die Putenbrust in Streifen, die Lauchzwiebel in Ringe schneiden.

Die Steinpilze durch ein Sieb abgießen und ausdrücken. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Pilze darin anschwitzen. Die Pilze beiseite stellen.

Das restliche Rapsöl in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze braten...



... und nach 8 Minuten die Putenstreifen und die Lauchzwiebeln dazu geben. Mit Paprika würzen.



Die Pilze fein hacken und mit der Creme fraîche vermengen. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die Puten-Kartoffelpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken und am Ende die fein gehackte Petersilie untermengen.



Die Puten-Kartoffelpfanne mit Steinpilzcreme servieren.

Guten Appetit!



©katha-kocht.de