



Geschmorte Pfifferling-Pfanne

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
👉 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Zwiebeln, gelb	1 St.
Pfifferlinge	400 g
Petersilie, frisch	25 g
Schnittlauch, frisch	15 g
Thymian, frisch	10 g
Butter	2 EL
Weißwein, trocken	200 ml
Schlagsahne	500 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Pfifferlinge mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Schnittlauch und Thymian waschen, trocken schütteln, Schnittlauch in feine Ringe schneiden und Thymianblätter von den Stielen streifen.
2. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald die Butter schmilzt, Zwiebeln darin ca. 2 Min. anschwitzen. Kartoffelscheiben hinzugeben und weitere ca. 5 Min. anbraten. 50 ml Wasser hinzugeben und verkochen lassen. Sobald das Wasser verdampft ist, Pfifferlinge hinzugeben und ca. 2 Min. anrösten. Pfifferling-Pfanne mit Weißwein und Sahne ablöschen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken und für ca. 15 Min. schmoren lassen.
3. Pfifferling-Pfanne mit frischer Petersilie und Schnittlauch bestreut in tiefen Tellern servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	484 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	19 g