

Champignon-Kartoffel-Pfanne

500 g	Champignons
2	Lauchzwiebel
1 kg	Kartoffeln
100 g	Speckwürfel
2 EL	Öl
	Pfeffer
250 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Weißwein
n.B.	Parmesan



Champignons putzen und halbieren.
Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.
Kartoffeln schälen und klein würfeln.
Speck in Würfel schneiden.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen,
Kartoffeln darin goldbraun anbraten (evtl. in zwei Portionen)
Speckwürfel zufügen und knusprig auslassen.
Champignons und Lauchzwiebeln zufügen, andünsten und mit etwas Pfeffer würzen.

Umfüllen in große Pfanne mit Deckel.

Mit Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen (bis die Kartoffeln gar sind),
Wein aufgießen.
Kartoffel-Pfanne auf Tellern anrichten, mit Lauchzwiebelringen und Parmesan bestreuen.

Tipp: statt Wein kann man stark verdünnten Condimento nehmen.