

Pilz-Kartoffel-Pfanne

2 Pfd. braune Champignons oder Mischpilze
2 Pfd. Kartoffeln
4 Zwiebeln
6 Knobi
12 Blätter Salbei
1 Bd. Borretsch
80g fetter Speck
Salz, Pfeffer

Gemüse putzen; Kartoffeln in grobe Scheiben, Zwiebeln längs in Achtel, Pilze in Hälften oder Viertel, Knobi in dünne Scheiben schneiden. Gewürfelten Speck auslassen, Kartoffeln drin gut anbraten, Zwiebeln dazu und 10 min bei geschlossenem Deckel und reduzierter Hitze garen. Pilze, Knobi, gehackte Kräuter dazugeben und bei verstärkter Hitze fertig garen (ca. 15 min); würzen.