



Kartoffelpfanne mit Portobello-Pilzen

und viel Gemüse, garniert mit Dill



ca. 30min



4 Portionen

Es muss nicht immer nobel und sterneverdächtig sein – manchmal braucht es einfach nur einen Teller voll mit würzigem Soulfood. Und das beschreibt unser heutiges Gericht ziemlich gut: ein buntes Allerlei bestehend aus gebratenen Kartoffeln, viel knackigem Gemüse und frischem Dill. Verfeinert wird das Ganze mit Portobello-Pilzstreifen direkt aus der Pfanne, einem schnellen Dip und einer herrlich herzhaften Gewürzmischung.

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Babykartoffeln
- 4 Portobello-Pilze
- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 10g Dill
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 6EL vegane Margarine
- 4EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sieb
- Kartoffelstampfer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 504kcal, Fett 26.4g, Kohlenhydrate 56.4g, Eiweiß 8.1g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in das kochende Wasser geben und in 18-22Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zu groben Stücken zerdrücken.



2. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Streifen schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Margarine und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 5-10Min. braun braten. Aus der Pfanne nehmen und warm beiseitestellen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. In derselben Pfanne mit 2EL Margarine bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anbraten.



3. Gemüsepfanne zubereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** mit der **½ der Gewürzmischung** in die Pfanne geben und ca. 3Min. mitbraten. Das **Gemüse** auf eine Seite schieben und die **Kartoffeln** mit 2EL Margarine auf die andere Seite geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Dip anrühren

Die Hitze etwas erhöhen und alles miteinander vermengen. Das **Gemüse** und die **Kartoffeln** in weiteren 4-6Min. goldbraun braten. Die **restliche Gewürzmischung** mit 4EL Mayonnaise und 2TL Essig zu einem **Dip** verrühren und ggf. teelöffelweise mit Wasser verdünnen.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Dill** und die **Tomaten** jeweils grob schneiden. Die **Tomaten** in die Pfanne geben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Kartoffelpfanne** mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Dill** unterheben. Die **Kartoffelpfanne** mit den **Portobello-Streifen** garnieren und mit dem **Dip** beträufelt servieren.



6. Muskeln spielen lassen

Wer Freude am Stampfen hat, kann die Kartoffeln auch deutlich feiner stampfen und sie als Püree mit Gemüsetopping servieren. Dafür die Kartoffeln zunächst schälen, wie gehabt gar kochen und mit etwas (pflanzlicher) Butter oder Milch zu einem feinen Püree stampfen. Das Gemüse wie beschrieben braten und mit den Pilzen auf dem Kartoffelpüree anrichten.