

Kartoffeln mit Champignonsauce



Zutaten für zwei Personen:

4 mittelgroße Kartoffeln
150 g Champignons
1 EL neutrales Öl
100 ml Sahne
1-2 Scheiben gekochter Schinken
2 kleine Tomaten
30 ml trockener Weißwein
1 TL Brühpulver
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln waschen und ca. 30-40 Minuten kochen. Dann abgießen und ausdämpfen lassen.
2. Tomate häuten, vierteln, entkernen und in kleine Stückchen schneiden.
3. Die Pilze putzen und in gröbere Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit wenig neutralem Öl anbraten.
4. Mit der Sahne aufgießen. 1 TL Gemüsebrühe einstreuen und etwas köcheln lassen. Die Tomaten und den klein geschnittenen gekochten Schinken erst ganz zum Schluss zugeben - sie sollen nicht mehr kochen. Mit Salz und

Pfeffer abschmecken. Wenn die Sauce zu dick wird, mit 1-2 EL Gemüsebrühe verdünnen.
5. Kartoffeln mit der Champignonsauce servieren, Tomatenstückchen eventuell separat reichen.

Hinweise:

Ein preiswertes, aber schmackhaftes Alltagsgericht.

Die Champignonsauce passt auch zu vielen Arten von Nudeln. Oder zu Kartoffelbrei.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 45 min, kleine Gerichte, Kartoffeln, Sauce, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023