Kartoffel-Pfifferling-Pfännchen

Zutaten für 4 Personen

600 g gekochte Kartoffeln	schälen und in etwas dickere Scheiben schneiden.
1 mittelgroße Karotte	schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.
2 kleine rote Zwiebeln	schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.
1 kleine Stange Lauch	Putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2 Knoblauchzehen	schälen.
½ Bund Petersilie	waschen und fein wiegen.
600 g Pfifferlinge (frisch)	putzen und die größeren Pilze längs halbieren.
500 g Speck	in Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen, bis er knusprig ist. Herausnehmen, auf Küchenpapier legen und beiseitestellen. Im verbliebenen Fett Kartoffeln und Karotten bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten - ab und an wenden. Gegen Ende der Bratzeit Zwiebeln und Lauch zugeben. Mit
Salz, Pfeffer und Muskat	würzen. Gleichzeitig in einer anderen Pfanne
1 EL Butterschmalz	heiß werden lassen. Die Pfifferlinge darin etwa 3 Minuten braten, mit
Salz, Pfeffer, Paprikapulver	würzen, den Knoblauch dazu reiben und mit
1 Schuss trockenem Weißwein	ablöschen. Die Pfifferlinge weiterbraten, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Dann die Pilze unter die Kartoffeln mischen, Speck und Petersilie dazu geben, vermischen, abschmecken und servieren.

Kartoffeln

Das erste Mal zubereitet: September 2015