



Bohnen-Kartoffelpfanne mit Kräutern der Provence



Zutaten für 4 Personen:

300g Kartoffeln (z.B. Drillinge), 300g Buschbohnen, 200g Champignons, 1-2 EL Kräuter der Provence (z.B. Oregano, Rosmarin, Majoran, Thymian, Kerbel, Basilikum oder nach Belieben eine eigene Mischung), 1 TL Räuchersalz, 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Heißes Wasser aufkochen und die Kartoffeln darin garkochen. Anschließend abgießen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Buschbohnen ggf. vom Strunk befreien und in einem Topf mit etwas Flüssigkeit, bissfest garen.
3. Die Champignons in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und halbieren bzw. in Stücke schneiden.
4. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Kartoffeln zusammen mit den Bohnen und den Champignons in die Pfanne geben und auf erhöhter Stufe anbraten.
5. Erst kurz bevor die gewünschte Bräune erreicht ist die Kräuter und das Rauchsatz hinzugeben, die Hitze zurückdrehen und noch mals alles gut vermengen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit

