

Bratkartoffeln mit Curry-Champignons

Zutaten für 2 Portionen

Für die Bratkartoffeln

- 500 g Kartoffeln, festkochend – schälen und in 0,5-cm-Scheiben schneiden
- 250 g braune Champignons – putzen und in 1-cm-Scheiben schneiden

Weitere Zutaten und Gewürze

- 200 ml Hafersahne
- 2 EL Bio Margarine, vegan
- 1 EL frisch geriebener Ingwer
- 1 EL Currypulver
- 1 TL Kurkumapulver
- 10 Basilikumblätter – fein hacken
- Kristallsalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

Für die Bratkartoffeln die Margarine in einer Pfanne erhitzen. Den Ingwer darin unter Rühren kurz andünsten, dann die Kartoffeln dazugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

Die Champignons ebenfalls in die Pfanne geben und einige Minuten mitbraten. Mit Curry und Kurkuma bestäuben und gut verrühren.

Anschliessend die Hafersahne einrühren und aufkochen lassen. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Basilikum bestreuen und servieren.

Zu den Bratkartoffeln passt ein knackig-frischer Blattsalat.

Nährwerte pro Portion

Kalorien: 511 kcal, Kohlenhydrate: 46 g, Eiweiss: 10 g, Fett: 30 g



Link zum Rezept

<https://zdg.de/rezept-kartoffel-curry-mit-champignons.html>