

Austernpilze mit Rosmarin-Kartoffeln



Für 4 Personen

2 Zwiebel
500g Austernpilze
Salz
Pfeffer
Rosmarin
3EL Öl
1kg Kartoffeln

1

Austernpilze und Zwiebel klein schneiden.

Kartoffeln nicht zu weich kochen, vierteln und auf Backblech mit Backpapier legen.

2

Goldbraun backen und dabei 1x wenden.

3

Währenddessen Zwiebel in Öl anrösten und danach die Austernpilze begeben.

4

Kartoffeln aus dem Backrohr nehmen und mit Rosmarin würzen. Die Kartoffeln mit den Pilzen bedecken und servieren.