

# Kartoffel-Pilz-Pfanne

800 g Kartoffeln  
Salz  
250 g Fleischwurst  
300 g Champignons  
150 g Zwiebeln  
1 Bund glatte Petersilie  
1 EL Butterschmalz  
1 EL Öl  
Pfeffer  
150 g Gruyère (gerieben) kann auch anderer Käse sein

Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen, auskühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.  
Fleischwurst längs halbieren und in dünne  
Scheiben schneiden. Champignons vierteln, Zwiebel in Streifen schneiden, Petersilie hacken.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben hineingeben, mit den Zwiebeln bestreuen und 4-5 Minuten  
anbraten, dann wenden und 6-8 Minuten weiterbraten.

Öl in einer anderen Pfanne erhitzen. Pilze und Fleischwurst hineingeben und 3-4 Minuten scharf anbraten.  
Mit den Bratkartoffeln mischen,  
Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. In eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen.

Im heißen Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von Oben 6-8 Minuten überbacken. Umluft 5-6 Minuten bei 180 Grad.