



MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

GESCHMORTE KARTOFFELPFANNE MIT FRISCHEN PILZEN, ZUCCHINI, SAUERRAHM UND GETROCKNETEN CRANBERRIES

Dauer: ca. 40 Minuten, Kochkunst: Können Männer und Frauen kochen! Für 4 Personen

ZUBEREITUNG

800 g Kartoffeln
3 Knoblauchzehen
400 g Champignons
400 g Pfifferlinge
2 kleine Zucchini
1 Stange Lauch
400 g Sauerrahm
200 g getrocknete Cranberries
100 g geriebener Käse
Olivenöl zum Braten
Salz und Pfeffer

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen (eventuell in Stücke schneiden) und in einer feuerfesten Form mit Olivenöl, einer gehackten Knoblauchzehe und Salz würzen und für 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Champignons und Pfifferlinge waschen, eventuell halbieren, Zucchini waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden, Lauch putzen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Das Gemüse und die Pilze darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, den restlichen gehackten Knoblauch, die getrockneten Cranberries und den Sauerrahm dazu geben.

Kartoffeln und das Pfannengemüse mischen und in eine Auflaufform geben. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und noch einmal für 15 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Beim Anrichten etwas Sauerrahm (falls noch vorhanden) dazu geben.

Schmeckt richtig lecker !!!!!