

# AEG

## Pilzpfanne mit Austernpilzen

**Beheizungsart:** Induktion  
**Braten:** Stufe 8–9  
**Zeit:** ca. 7–8 Minuten  
**Portionen:** 4



4 Kartoffeln, festkochend  
3 Frühlingszwiebeln, in Röllchen geschnitten  
300 g Austernpilze  
2 Scheiben gekochter Schinken, in streichholzgroße Stifte geschnitten  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
Rapsöl zum Braten

**Zubereitung:** Gegarte Kartoffeln pellen und in Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden. Mit Rapsöl von allen Seiten goldgelb anbraten und aus der Pfanne nehmen. Im verbleibenden Öl die Austernpilze und die Frühlingszwiebelröllchen braten, würzen und die Kartoffeln und den Schinken unterheben.

**Profi-Tipp:** Das Gericht lässt sich auch hervorragend im Wok zubereiten.