



## Kartoffel-Pfifferlings-Pfanne

4 Portionen

500 g Pfifferlinge  
800 g neue Kartoffeln  
350 g Schalotten  
200 g durchwachsener geräucherter Speck  
3 Knoblauchzehen  
1 Zweig Rosmarin  
ein paar Zweige Thymian  
1 Topf Basilikum  
30 g Schmalz (Butterschmalz)  
Salz  
Pfeffer

- Pfifferlinge putzen
- Kartoffeln waschen, in 2 mm dicke Scheiben hobeln, in Wasser aufbewahren
- Schalotten pellen und längs in Streifen oder Scheiben schneiden
- Speck in Stifte schneiden
- Knoblauch pellen und fein würfeln
- Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und hacken
- Thymianblättchen von den Zweigen zupfen
- 20-30 Basilikumblätter abpflücken und je nach Größe in Stücke reißen

In einer Pfanne, zu der es auch einen Deckel gibt, das Schmalz stark erhitzen. Kartoffelscheiben in ein Sieb und dann nass in die Pfanne geben. Deckel auflegen und bei kräftiger Hitze in 10-15 Min. garen. Nicht salzen, ein bis zweimal wenden. In einer zweiten Pfanne den Speck ausbraten. Die Schalotten in dem Fett anbraten, Pilze, Knoblauch, Rosmarin und Thymian zugeben und alles unter gelegentlichem Wenden garen. Salzen und pfeffern. Die Kartoffeln, wenn sie gar sind vom Herd nehmen und mit grobem Salz salzen. Kartoffeln unter das gare Gemüse heben, abschmecken und mit den Basilikumblättern bestreuen. In der Pfanne servieren.

Dazu passt Weißwein, aber auch Rotwein.