



Schnelle Kartoffel- Champignon-Pfanne

Zutaten

- 3 EL MAGGI Schnelle Pfanne Herzhaft Pilzig
- 200 g Champignons
- 400 g Kartoffeln
- 50 g Jungzwiebel
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln bei Bedarf schälen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
2. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen und die Kartoffeln darin ca. 10 Min. knusprig braten. Dabei gelegentlich wenden.
3. Champignons und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und ca. 3 Min. anbraten.
4. MAGGI Schnelle Pfanne Herzhaft Pilzig unterrühren und Gericht servieren.

Nährwerte

Kohlenhydrate	42,86 g
Energie	332,65 kcal
Fett	13,24 g
Eiweiß	8,77 g

20 Minuten

2 Portionen