

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

500g Champignons

1kg Kartoffeln

2 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

2EL Petersilie, gehackt

2-4 EL Mehl oder Grieß

Rapsöl zum Ausbraten



4 Personen



ca. 40 Minuten



Zubereitung:

Die Champignons putzen. Die Kartoffeln schälen. Beides fein raspeln und mit den Zwiebelwürfeln und der Petersilie vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Falls der Teig zu weich ist, noch Mehl oder Grieß einrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig löffelweise hineingeben, breitdrücken und von beiden Seiten knusprig braten.