

## POLNISCHE BAUERNPFANNE



**Angaben für 2-3 Personen**

### Zutaten von golly's

- [6x Geflügelknacker](#)

### Weitere Zutaten

- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 4 mittelgroße Karotten
- 150 g Pilze
- 1 große rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

## ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Karotten schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und 10 Minuten in

Salzwasser vorkochen.

2. Währenddessen die Pilze waschen und vierteln.
3. Die Geflügelknacker in Scheiben schneiden.
4. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.
5. Knoblauch schälen und fein hacken.
6. Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen.
7. Kartoffeln und Karotten abgießen, in einer Pfanne Öl erhitzen und für 8 Minuten anbraten.
8. Pilze, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen und weitere 3 Minuten braten.
9. Zum Schluss die Geflügelknacker-Scheiben kurz mit anbraten und die leckere Bauernpfanne servieren