

# CATCH GAP REZEPTE

KARTOFFEL-RÖSI MIT PILZRAGOUT

Zubereitungszeit 30 min | Für 2 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.CATCHGAP.DE

# Zubereitung

- "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen.
- Kartoffeln reiben und in der Pfanne zu Rösti braten.
- Zwiebel und Knoblauch in der Pfanne anbraten.
- Champignons hinzufügen, mit Gemüsebrühe ablöschen und köcheln lassen.
- Mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

# Zutaten

Zutaten:

- 4 große Kartoffeln
- 200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- Frische Kräuter (z.B. Petersilie) gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Guten Appetit wünscht Dir

*Deine Edo*



[info@catchcap.de](mailto:info@catchcap.de)



[www.catchcap.de](http://www.catchcap.de)



**CATCHCAP**

*backen & genießen*

**CATCHCAP**

*backen & genießen*



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap\\_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)