



Lyoner Pfanne

SAARLAND

© StockFood/Jalag/Bassler, Markus

Zutaten

Für 4–6 Personen

- 1,5 kg **Kartoffeln**
- 1,5 kg **Lyoner (Wurst)**
- 250 g **Champignons**
- 500 g **Zwiebeln**
- 400 g **Lauchzwiebeln**
- 4 **Eier**
- Knoblauch**
- Olivenöl**
- Salz, Pfeffer**
- Paprika (Pulver)**
- Cayenne (Pulver)**
- Butter**
- Petersilie (zum Garnieren)**

Zubereitung

Lyoner Wurst pellen und in Würfel schneiden. Champignons putzen, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Pellkartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel und Gewürzen kochen.

Wasser abgießen, Kartoffeln pellen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln, Champignons und Lauchzwiebeln schneiden.

Champignons und Lauchzwiebeln in etwas Öl anbraten. Kartoffeln in eine Pfanne geben und mit dem restlichen Öl goldbraun anbraten. Lyoner, Zwiebeln, zerkleinerte Knoblauchzehen und Gewürze hinzufügen. Zum Schluss Champignons hinzufügen und kurz mit anbraten.

Dem Gericht kurz vor dem Servieren Butter und nach Geschmack Kräuter begeben, abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Guten Appetit!

Weinempfehlung

Zum Gericht Lyoner Pfanne passen Riesling, Grauburgunder, Grüner Veltiner, Weissburgunder, Chardonnay oder ein Spätburgunder (Pinot Noir).