

## Kümmelkartoffeln mit Champignons

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln – 700 g Champignons – Öl – 3 EL Kümmel – 3 Zwiebeln – Salz – Pfeffer – Butter

### Zubereitung:

- Kartoffeln abbürsten und halbieren
- Ofen auf 225°C vorheizen
- Ein Backblech mit 2 EL Öl bestreichen und mit dem Kümmel bestreuen. Kartoffeln mit der Schnittfläche auf den Kümmel legen und im Ofen etwa 40 Minuten garen
- Die Champignons vierteln
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Champignons hinzugeben und in der offenen Pfanne unter gelegentlichem Rühren schmoren. Am Ende mit etwas Salz würzen und zu den Kartoffeln servieren
- Dazu passt ein Kräuterquark

Wir wünschen guten Appetit!

