# Champignons – Kartoffel Eintopf

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 400 g braune oder weisse Champignons geschnitten
- 300 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 150 g Speck-Würfeli
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 dl gut gewürzte Bouillon
- Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln leicht andünsten und die Speck-Würfeli dazugeben.

Champignons und Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln zufügen und mit der Bouillon ablöschen.

10 Minuten köcheln lassen.

