

# Shiitakeseitankotelett

## Zutaten:

(Für 4 Portionen)

**2 Packungen (8 Stück) Shiitakeseitán**

**8 Cherrytomaten**

**1 kleine Zwiebel**

**4 Eier**

**400- 500g Erdäpfel**

**Olivenöl**

**Salz und Pfeffer**

## Zubereitung:

- > **Erdäpfel schneiden**
- > **Auf einem mit Butter eingefetteten Blech im Backrohr backen**
- > **Zwiebel schneiden; In Olivenöl anbraten**
- > **Cherrytomaten halbieren und Salzen**
- > **Eier in eine Pfanne mit Öl schlagen und anbraten**
- > **Shiitakeseitán mit Salz und Pfeffer würzen**
- > **Zu den Zwiebeln in die Pfanne geben**
- > **Kurz bevor die Koteletts fertig sind, die Cherrytomaten hinzugeben**
- > **Erdäpfel aus dem Backrohr holen und Salzen**
- > **Servieren**