



Shiitakeseitankotelett

Zutaten:

(Für 4 Portionen)

2 Packungen (8 Stück) Shiitakeseitan
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
- > Shiitakeseitan 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