

Bratkartoffeln Försterin-Art

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (2 Personen)

- » 1 Tüte Bratkartoffeln
- » 1 Stange Porree
- » 50g Frühstücksspeck
- » 250g Champignons
- » 2EL Öl
- » 1/4 Bd. Petersilie
- » Salz & Pfeffer
- » 75g Crème fraîche

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. 1/2l Wasser aufkochen lassen. Beutelinhalt zufügen, verrühren und offen 6-8min bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
2. Porree in Ringe schneiden. Speck würfeln. Champignons halbieren. Öl erhitzen, die Bratkartoffeln, Speck, Porree und Champignons darin unter Wenden ca. 10min knusprig braten.
3. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Kartoffelpfanne mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche als Klecks darauf geben und die Pfanne mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Nährwerte: 640kcal/E15g/F38g/KH55g pro Portion

angelegt am: 18.07.2003

Rezept-Nr: 136

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke