

# Kartoffelgemüse mit Speck

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

## Zutaten (4 Personen)

- » 800g Kartoffel(n)
- » 2 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 200g Frühstücksspeck
- » 4 EL Öl
- » 2 Zweige Thymian
- » 150ml Weißwein
- » Salz & Pfeffer
- » 1/2 TL Koriander

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Pellkartoffeln (vom Vortag) pellen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und das Grün abschneiden. Speck in Streifen schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin glasig braten. Zwiebeln zugeben und 2-3min mitbraten. Thymianzweige zufügen, Weißwein angießen. Alles mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen, aufkochen lassen.

3. Kartoffeln zufügen und alles zugedeckt 5min kochen. Zum Schluss nochmals abschmecken, servieren.

Nährwerte: 606kcal/E10g/F44g/KH39g pro Portion

angelegt am: 08.06.2006

Rezept-Nr: 2036

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