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