# 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