

Kräuter-Kartoffelpfanne mit Speck

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

- » 800g kl. Kartoffel(n)
- » 200g Schalotte(n)
- » 500g Champignons
- » 1 Zweig Rosmarin
- » 3 Stiele Thymian
- » 1/2 Topf Salbeiblatt (-blätter)
- » 2 Stiele Oregano
- » 1/2 Topf Basilikum
- » 40g Frühstücksspeck
- » 2-3 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Crème fraîche

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln gut abbürsten und je nach Größe evtl. halbieren. Anschließend in kochendem Wasser 10-15min garen. Schalotten ebenfalls je nach Größe evtl. halbieren. Champignons in Scheiben schneiden. Kräuter hacken.

2. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen. Öl in die heiße Pfanne geben. Kartoffeln, Schalotten und Champignons zufügen. Unter Wenden goldbraun braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Kräuter unterheben. Würzen. Speck zufügen. Kartoffelpfanne mit etwas Crème fraîche servieren. Rest Crème fraîche dazu reichen.

Tipp: Knoblauch Crème fraîche verwenden.

Nährwerte: 400kcal/E10g/F21g/KH41g pro Portion

angelegt am: 23.10.2003

Rezept-Nr: 651

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