Porree mit Sesam-Speck-Kartoffeln

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

» 600g Kartoffel(n)
» 2-3 EL Butterschmalz
» 100g Frühstücksspeck
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Stange Porree
» Salz & Pfeffer
» 1 Bd. Schnittlauch
» 2 EL Sesam

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit dem Sparschäler schälen, waschen und in hauchdünne Scheiben hobeln oder schneiden.

2. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Den Speck in feine Würfel oder Streifen schneiden, ins Fett geben und kurz anbraten. Die Kartoffelscheiben dazugeben und bei mäßiger Hitze etwa 10min braten.

3. Die Zwiebel abziehen, fein hacken oder in Scheiben teilen. Den Porree waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mit der Zwiebel zu den Kartoffeln geben und kurz mitbraten. Die Kartoffeln mit Salz sowie Pfeffer kräftig würzen und bei aufgelegtem Deckel 6-8min weiterbraten.

4. Schnittlauch abbrausen und in Röllchen schneiden. Die Kartoffeln nochmals kräftig abschmecken, den Sesam darüber streuen. Kurz durchschwenken, dekorativ anrichten und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen. Auf vier Teller verteilen und sofort servieren.

Dazu schmeckt ein kleines Steak.

Nährwerte: 260kcal/E11g/F12g/KH26g pro Portion

angelegt am: 29.01.2004 Rezept-Nr: 890

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