

Rezept der Woche: Kartoffelpfanne mit Lauch

Zutaten:

- 325 g Kartoffeln
- 250 g Lauch
- 30 g Frühlingszwiebel
- 75 g Paprika, rot
- 25 g Speck, durchwachsen, geräuchert
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprika, edelsüß
- 80 ml Gemüsebrühe
- 1/2 EL Schnittlauchröllchen

1. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Von den Lauchstangen den Wurzelansatz entfernen, Lauch gründlich waschen und dabei alle Sandreste zwischen den Blättern entfernen. Die Stangen abtropfen lassen und in dünne Ringe schneiden.
3. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls in dünne Ringe schneiden.
4. Paprikaschote vierteln, Stielansätze, Samen und weiße Trennwände entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
5. Den Speck ebenfalls würfeln.
6. Öl in einer entsprechend großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffel kurz darin anbraten, Speckwürfel zugeben.
7. Kurz weiterbraten, dann Lauch und Frühlingszwiebeln hinzufügen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
8. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
9. Das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dabei öfters wenden.
10. Nochmals abschmecken, anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

