

Bratkartoffeln mit Speck

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Bratkartoffeln

400 g festkochende Kartoffeln
50 g Speckwürfel
2 Esslöffel Sonnenblumenöl
3 Frühlingszwiebeln
4 Zweig(e) Petersilie
Salz, Pfeffer

Für die Sauce

1 Esslöffel Sonnenblumenöl
1 Esslöffel körniger Senf (scharf)
1 Teelöffel Weißweinessig
Salz, Pfeffer

Bratkartoffeln mit Speck ist ein deftiges Gericht, das dich nach einer gelungenen Feierei wieder nach vorne bringt. Oder du bereitest es dir als delikates Resteessen mit den Erdäpfeln vom Vortag zu – hervorragend für ein schnelles Feierabendgericht. Und wer hat eigentlich behauptet, dass Bratkartoffeln immer in Scheiben geschnitten werden müssen? Die Kartoffelstückchen werden auch als Würfel oder Spalten schön kross. Die fehlt noch was? Na dann mix noch schnell ein kleines **Senf-Dressing** zusammen und mach aus deinen

Bratkartoffeln mit Speck eine Deluxe-Mahlzeit!

- 1 -

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch trockenreiben.

- 2 -

Speckwürfel in einer großen Pfanne zerlassen, bis sie knusprig sind. Speck aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

- 3 -

Öl in die heiße Pfanne geben und Kartoffelscheiben ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun braten. Wende sie nicht zu oft, damit sie auch schön knusprig werden können.

- 4 -

Währenddessen Frühlingszwiebeln und Petersilie waschen. Frühlingszwiebeln in Ringe und Petersilie in feine Streifen schneiden.

- 5 -

Frühlingszwiebeln nach 20 Minuten unter die Bratkartoffeln heben und ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Für die Sauce Öl mit Senf und Weißweinessig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Sauce und Speck über Bratkartoffeln verteilen, mit

Bratkartoffeln mit Speck

Petersilie garnieren und servieren.