

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Zutaten

- 500 g Kartoffeln, gekocht
- 80 g Speckwürfel
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Petersilie
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln pellen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Speckwürfel in einer Pfanne knusprig anbraten.
3. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden, zum Speck in die Pfanne geben und goldbraun anbraten. Speck und Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
4. Butterschmalz in die Pfanne geben, heiß werden lassen und die Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze nebeneinander von einer Seite goldbraun anbraten. Dann erst wenden und von der anderen Seite anbraten. Speck und Zwiebel zugeben, mit heiß werden lassen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln und kleinhacken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 39 g |
| Energie | 355 kcal |
| Fett | 17 g |
| Protein | 12 g |

🕒 25 Minuten

⊕ 2 Portionen