

# Kartoffelpfanne (laktosefrei)

## Zutaten:

350 g große weiße Bohnen  
800 g Pellkartoffeln  
150 g magerer Speck  
250 g Tomaten  
2 EL Thymianblätter  
3 Zwiebeln  
200g g Knoblauchwurst  
25 g Schmalz  
2 Stangen Porree  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- Die Tomaten klein schneiden (würfeln).
- Den Speck ebenfalls klein würfeln.
- Dosenbohnen abtropfen lassen.
- Zwiebeln, Porree und die Wurst klein schneiden.
- Die gekochten Kartoffeln abpellen und in kleine Stücke schneiden.
- Im Butterschmalz die Zwiebeln und den Speck anbraten.
- Kartoffeln und Porree zugeben und 5 Minuten braten.
- Dann die Wurst zugeben.
- Alles 10 Minuten unter Wenden braten.
- Die restlichen Zutaten dazugeben und 5 Minuten weiter braten lassen.
- Mit Pfeffer und Salz würzen.
- Eine pikante Tomatensoße passt sehr gut dazu.