

Kartoffelpfanne

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.