



 Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Kartoffelpfanne mit Speck und Hofschnittkäse

Das braucht man für 4 Personen

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 120 g Frühstücksspeck (in Scheiben)
- 2 EL Hofbutter
- 1 TL Sonnenblumenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Hofschnittkäse
(ohne Rinde, fein gewürfelt)
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Schnittlauchröllchen

Und so wird's gemacht:

Kartoffeln schälen, waschen, in feine Scheiben schneiden, auf Küchenkrepp ausbreiten und trockentupfen. Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. 1 EL Butter mit 1 TL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Speck darin ca. 3-4 Minuten anbraten. Speckstreifen herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Restliche Butter zugeben, Kartoffelscheiben darin bei kleiner Hitze knusprig braten, dabei 2-3mal vorsichtig wenden. Knoblauch schälen und fein hacken, mit den gebratenen Speckstreifen und den Käsewürfeln zu den Kartoffeln geben. Alles gut vermischen, salzen, pfeffern, bei kleiner Hitze noch 3-4 Minuten braten, mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

*Und als Snack für zwischendurch gibt es ein **Avocado-Sandwich mit Hofschnittkäse** aus der Pfanne: Für 1 Sandwich je 1 EL Ayvar (Paprikapüree a. d. Glas) und Ketchup vermischen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. 2 Weißbrotscheiben mit 1 EL Hofbutter bestreichen, die gebutterte Seite einer Brotscheibe mit 1 Scheibe Hofschnittkäse belegen. Käsescheibe mit dem Ayvar-Mix bestreichen, 3-4 feine Spalten Avocadofruchtfleisch darauf verteilen. Eine zweite Scheibe Hofschnittkäse und die zweite Brotscheibe mit der gebutterten Seite nach unten darauf legen, alles leicht andrücken. 1 EL Hofbutter in einer Pfanne erhitzen, Sandwich darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten und gleich servieren.*