

Schinken-Kartoffel-Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

8 Kartoffeln

250 g Schinkenwürfel

2 Stangen Frühlingslauch

3 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser garen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Kartoffelstücke und die Schinkenwürfel darin kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf mittlerer Hitze weiterbraten.

Wenn die Kartoffeln knusprig goldgelb sind, den Lauch darüber streuen und alles vermengen. Dazu einen bunten Salat reichen.

Guten Appetit!

