

Kartoffelpfanne

Zutaten

500g neue Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Cornichons
100g Quark
3 Frühlingszwiebeln
1 Stange Porree
2 Mettwürste
Butterschmalz

Zubereitung

Die gut gewaschenen Kartoffeln ca. 20min kochen.

In der Zwischenzeit Zwiebel, Knoblauch und Cornichons sehr fein schneiden und unter den Quark mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingszwiebeln und Porree werden in dünne Scheiben geschnitten, die Wurst gewürfelt. Sind die Kartoffeln gar, werden sie mit kaltem Wasser abgeschreckt und gepellt, dann halbiert oder geviertelt.

Die Zwiebeln, Lauch und Wurst werden in Butterschmalz in einer Pfanne angedünstet, aus der Pfanne genommen und die Kartoffeln hineingegeben. Sind sie angebräunt, kommen Zwiebeln, Lauch und Wurst wieder dazu und alles wird noch einmal abgeschmeckt.

Sofort in der Pfanne servieren.

Der Quark wird dazu gereicht.