

# Kartoffel-Makrelen-Pfanne

## Zutaten

2 mittelgroße Zwiebeln  
50 g Bacon  
750 g kleine Kartoffeln  
30 g Butterschmalz  
Salz, Pfeffer  
1/2 TL getr. Majoran  
250 g Räuchermakrele  
300 g TK-Erbsen  
etwas Meerrettich aus der Tube  
100 g Creme Fraiche

## Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Bacon in feine Streifen schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und Speck darin knusprig ausbraten. Zwiebeln hinzugeben und goldbraun werden lassen. Beides aus der Pfanne nehmen und in dem Fett die Kartoffeln ca. 15 min. braten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Makrele enthaften und Gräten entfernen und in Stücke schneiden.

Erbsen gefroren zu den Kartoffeln geben und weitere 5 min. braten.

Makrelenstücke, Majoran, Speck und Zwiebeln unterheben und kurz erwärmen.

Creme Fraiche mit dem Meerrettich pikant abschmecken und dazu reichen.