

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-Erbсен
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 enthäuten und Gräten entfernen und in Stücke schneiden.

Erbсен 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.