

Kartoffelpfanne "Landhausart"

Zutaten (für 4-5 Personen):

- 1 kg Kartoffeln
- 2 EL Rapsöl
- 2 Stangen Porree (500 g)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 250 g Fleischwurst
- „rische's Jausensalz“
- 3 EL Crème fraîche
- ½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffelwürfel darin rundherum ca. 10 Minuten braten.
- Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Fleischwurst in grobe Würfel schneiden.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- Porree, Wurst und Zwiebeln zu den Kartoffeln in die Pfanne geben, unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Minuten braten.
- Kartoffelpfanne mit „rische's Jausensalz“ würzen.
- Pfannengericht mit Crème fraîche und Schnittlauchröllchen anrichten.