

Bratkartoffeln

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

2 Portionen

3 Stück	Kartoffeln	2 Stück	Schalotten
25 g	Bauchspeck		Salz
1 EL	Paprikapulver	150 ml	Öl

Zubereitung

-
1. Die Kartoffeln halbgar kochen und dann in Scheiben schneiden.
 2. Anschließend die Kartoffeln in einer Pfanne mit Salz und Paprika anbraten, bis sie knusprig sind.
 3. Darüber die gewürfelten Schalotten und den in Stifte geschnittenen Speck geben.
 4. Das Ganze braten, bis die Schalotten goldgelb sind und der Speck knusprig ist.
 5. Die Bratkartoffeln mit Butter und verschiedenen Kräutern servieren.

Bratkartoffeln

Stand 08.12.2020