

Herzhaftes Gemüse Kartoffel Hoppel-Poppel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Was hat man noch im Kühlschrank? Schnelle, improvisierte Alltagsküche für den eiligen Single

Zutaten

- 350 - 400 g gekochte Kartoffeln oder Pellkartoffeln in Scheiben, ev. vom Vortag
- 50 g blättrig geschnittener Speck oder Schinken
- 50 g Mais aus der Dose
- 1 frischer Gemüsepaprika in 2 cm großen Stücken
- 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Würfeln
- 1 - 2 Stangen geputzter Frühlingslauch in groben Stücken
- 5 - 6 Radieschen in Scheiben
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Teelöffel Majoran oder Thymian von der Fensterbank
- 2 El Butterschmalz oder Öl und Butter zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelscheiben in Butterschmalz zunächst „mit Inbrunst“ von allen Seiten gut anbraten, Farbe nehmen lassen, Zeit nehmen.

Schritt2

Salzen, pfeffern und die Speck - oder Schinkenscheiben dazu geben, regelmäßig schwenken.

Schritt3

Den Paprika mit dem Sparschäler schälen, entkernen und in 2 cm große Stücke schneiden, zunächst zu den Kartoffeln geben.

Schritt4

Etwas zeit versetzt die restlichen Zutaten dazu geben und

Schritt5

2 - 3 min. weiter braten, schwenken.

Schritt6

Mit frischem Schnittlauch bestreut servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** gemüse, kartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaftes-gemuese-kartoffel-hoppel-poppel/>