



Kartoffelpfanne, mit Rauchfleisch und Gouda

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das schnelle, einfache Schmankerl für jeden Tag

Zutaten

- 800g - 900 g gekochte Pellkartoffeln, in Scheiben
- 200 - 250 g magerer Rückenspeck in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben oder breiten Streifen
- 100 - 120 g abgelagerter, holländischem Gouda
- 2 El Schnittlauch
- 30 g Butterschmalz zum Braten
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck trocken und kross in einer ausreichend großen Stielpfanne ausbraten. Heraus nehmen und in die gleichen Pfanne -

Schritt2

Speckfett die Kartoffelscheiben geben, salzen und pfeffern.

Schritt3

3 - 4 min. goldgelb braten, zeitversetzt die Zwiebeln für weitere 2 - 3 min. dazu geben.

Schritt4

Zeit lassen, richtig gut gebräunte Bratkartpoffeln machen.

Schritt5

Nunmehr die Pfanne vom Feuer nehmen und den Speck und den Käse gleichmäßig verteilen.

Schritt6

Für 5 - 6 min. unter die Grillschlangen oder bei maximaler Oberhitze überbacken, den Käse zerlaufen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Alles "rustikal in der Stielpfanne" servieren und mit frischem Schnittlauch bestreuen.

Schritt9

Dazu ein frischer, bunter Salat mit French Dressing nach Angebot / Marktlage und ein kühles Bier servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelpfanne-mit-rauchfleisch-und-gouda/>