Bratkartoffeln mit Speck



Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Speckstreifen	125 g
Öl	4 EL
Petersilie, frisch	10 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne

1. Kartoffeln waschen, in einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt aufkochen und anschließend auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen und abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Speck mit 1 EL Öl auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 8 Min. knusprig braten. Herausnehmen, dabei etwas abtropfen lassen, sodass das Fett in der Pfanne bleibt.

3. Übriges Öl zum Bratensatz in die Pfanne geben und Kartoffeln darin auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. goldbraun und knusprig braten, dabei einmal vorsichtig wenden. Zum Ende Zwiebel zufügen und 1–2 Min. glasig mitdünsten. Speck wieder zufügen und kurz erhitzen.

4. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und grob hacken. Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Bratkartoffeln gelingen am besten mit gekochten Kartoffeln vom Vortag. Dazu passt Spiegelei in Paprikaring.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	396 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	20 g