

Pfannengröstl mit Maroni und Bohnen

- Thema:** Ein schnelles Mittag- oder Abendessen
Saison: „A gschmackig's Pfandl geht imma“
Besonderheit: im Pfandl serviert schmeckts nochmals so gut
Zu Beachten: herhaftes Rauchfleisch gibt einen würzigen Geschmack

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4 Personen)

| | |
|-------|------------------------|
| 600 g | Kartoffel (speckig) |
| 200 g | Prinzessbohnen |
| 250 g | Rauchfleisch |
| 4 | Zwiebel |
| 1 | chinesischer Knoblauch |
| 100 g | Maroni (essfertig) |
| n.B. | Majoran |
| n.B. | Kümmel (gemahlen) |
| n.B. | Petersilie |
| n.B. | Öl |
| n.B. | gerissener Kren (Deko) |
| n.B. | Salz und Pfeffer |



Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale kochen (sollten aber noch Biss haben), abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln sowie das Rauchfleisch in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Kartoffeln darin portionsweise goldbraun anbraten und im Backrohr warm stellen. Danach im verbleibenden Öl die Zwiebel anbraten. Den Knoblauch und das Rauchfleisch dazugeben und kurz mitrösten. Die blanchierten Prinzessbohnen und die Maroni unterrühren und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzig abschmecken und zum Schluss die Kartoffeln unterheben.

Das Ganze mit Petersilie und gerissenem Kren garnieren und in der Pfanne servieren. Dazu eignet sich hervorragend ein gemischter Blattsalat.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

