

# Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln

♥♥♥♥♥

Aus Für jeden Tag 11/2008



Foto: Matthias Haupt

## Zutaten Für 2 Portionen

1 Zwiebel  
1 El Butterschmalz  
80 g Speckwürfel  
400 g Pellkartoffeln (festkochend, z. B. Linda)  
1 El Butterschmalz  
2 El gehackte Petersilie

Zeit Arbeitszeit: 45 Min.

## Nährwert

Pro Portion 383 kcal  
Kohlenhydrate: 25 g  
Eiweiß: 10 g  
Fett: 26 g

## Schwierigkeit

[Einfach](#)

## Zubereitung

1. 1 Zwiebel würfeln. 1 El Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, 80 g Speckwürfel darin knusprig braten. Zwiebeln zugeben und 1 Min. mitbraten. Beides aus der Pfanne nehmen.
2. 400 g Pellkartoffeln (festkochend, z. B. Linda) vom Vortag pellen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit 1 El Butterschmalz in den Bratsatz geben.
3. Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze rundherum knusprig braten. Dabei nicht rühren, sondern die Kartoffeln nur vorsichtig wenden.
4. Nach ca. 10 Min. Speck und Zwiebeln zugeben. Unter Wenden 2 Min. mitbraten. Salzen, pfeffern und kurz vor dem Servieren 2 El gehackte Petersilie untermischen.