

Kartoffelpfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Porreestangen, 2 Esslöffel Keimöl, 700 gr Kartoffel, festkochend, 1 Prise Salz, 1 Prise weißer Pfeffer, 100 gr Cocktailtomaten, 200 gr Cabanossi, 4 Eier, 125 ml Milch, 1 Prise Muskatnuss, 2 Esslöffel Schnittlauchröllchen.

Die Vorbereitungen:

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Cocktailtomaten halbieren, Cabanossi in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Das Keimöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffel gleichmäßig in der Pfanne verteilen und unter gelegentlichem Wenden etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Den Porree hinzufügen und alles 5 Minuten bei starker Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten und die Cabanossi zu den Kartoffeln geben. Eier und Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eiermilch über die Kartoffeln gießen und bei schwacher Hitze stocken lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.