

Rezept

Kartoffel-Lauch-Pfanne

Ein Rezept von Kartoffel-Lauch-Pfanne, am 18.12.2025

Zutaten

750 g neue Kartoffeln

2 Knoblauchzehen

3 EL Rapsöl

150 g Ziegenchnittkäse mit Bockshornklee in Scheiben

3-5 Stangen Babylauch (ca. 750 g)

1 Bund Frühlingskräuter (z. B. Schnittlauch, Kerbel, Pimpinelle)

100 ml Weißwein

Salz

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, dabei die Schale soweit wie möglich abrubbeln. In einem Dämpfeinsatz über Dampf in 20-30 Min. garen.

2. Inzwischen den Lauch putzen, seitlich bis zur Mitte einschneiden, gründlich waschen und in fingerdicke Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter ebenfalls fein hacken.

3. Die Kartoffeln längs in Viertel schneiden und je nach Größe quer halbieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Knoblauch darin unter Rühren ca. 3 Min. braten, dann mit Wein ablöschen. Den Lauch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Kartoffelpalten dazugeben, die Käsescheiben auf das Gemüse legen und zugedeckt erhitzen. Den Herd ausschalten und alles ca. 1 Min. ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Kartoffel-Lauch-Pfanne mit den Kräutern bestreuen und sofort servieren.