

Rezept

Kartoffelpfanne Provençale

Ein Rezept von Kartoffelpfanne Provençale, am 30.05.2023

Zutaten

400 g kleine festkochende Kartoffeln	150 g grüne Prinzessbohnen (TK)
Salz	2 EL Olivenöl
50 g geräucherter Bauchspeck	schwarzer Pfeffer
100 g Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin	4 Zweige Thymian
1 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit einem Tuch gut trocken tupfen. Die Bohnen nach Packungsangabe in 1/8 l kochendes Salzwasser geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. garen. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und darin kross ausbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Das übrige Öl erhitzen. Die rohen Kartoffeln hineingeben, bei mittlerer Hitze unter Wenden 2-3 Min. anbraten. Salzen, pfeffern und weitere 10 Min. braten.
3. Die Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und grob schneiden. Butter in der Pfanne mit den Kartoffeln zerlassen. Schalotten, Knoblauch, Bohnen und Kräuter dazugeben und 10 Min. weiterbraten. Salzen und pfeffern. Speck darüberstreuen und servieren.