

Porree-Kartoffel-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Porree – 800 g Kartoffeln – 2 Paprika – Butterschmalz – Salz – Pfeffer – Muskat – Paprikapulver – 200 ml Milch – Zitronensaft

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden
- Porree in Ringe schneiden und gründlich waschen
- Paprika halbieren, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden
- Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin kurz anbraten. Gelegentlich umrühren
- Porree und Paprika zugeben und alles bei milder Hitze mit Deckel dünsten
- Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat und Zitronensaft würzen
- Nach etwa 5-10 Minuten mit der Milch ablöschen und weitere 20-30 Minuten in der geschlossenen Pfanne köcheln lassen

Wir wünschen guten Appetit!

