

Erdäpfelpfanne mit Fisolen, Speck und Camembert

Die Erdäpfelpfanne mit Fisolen, Speck und Camembert wickelt nicht nur Fans von Pfannengerichten um den Finger. Ein Rezept, das man unbedingt probieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Nach Belieben	Bratfett
1 Stk.	Zwiebel (mittlere Größe)
1 Stk.	Knoblauchzehe
600 g	Erdäpfel (jung und festkochend)
200 g	Fisolen
100 g	Frühstücksspeck (in Scheiben)
200 g	Camembert (gereift)
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
Nach Belieben	Rosmarin

Zubereitung

1. Für die Erdäpfelpfanne mit Fisolen, Speck und Camembert zuerst die Erdäpfel garen. Dazu die Erdäpfel gründlich waschen (die Schale bleibt dran), anschließend in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser geben und zum Köcheln bringen. Die Erdäpfel nun bissfest garen, abgießen und hinterher etwas abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch pressen.

3. Parallel die Fisolen bissfest garen und hinterher kurz in sehr kaltes Wasser (besser Eiswasser) tauchen, damit sie die leuchtend-grüne Farbe behalten.

4. Danach die Erdäpfel der Länge nach halbieren.

5. Diese nun mit etwas Bratfett (Öl/Olivenöl) in eine Pfanne geben und von allen Seiten gleichmäßig anbraten.

6. Dann die Zwiebeln und den gepressten Knoblauch hinzufügen und glasig braten.

7. Als nächstes die Fisolen hinzufügen und ebenfalls leicht anbraten. Dann alles mit wenig Salz, etwas Pfeffer und beliebig Rosmarin würzen.

8. Parallel in einer separaten Pfanne die Speck-Scheiben beliebig anbraten.

9. Diese nun zu den Erdäpfeln geben und einmal durch schwenken.

10. Letztendlich den Camembert in Scheiben schneiden, auf den Erdäpfeln verteilen und etwas schmelzen lassen. Die Menge reicht für ca. 2 große oder 3 kleinere Portionen.

Tipp

Die Erdäpfelpfanne mit Fisolen, Speck und Camembert ist noch schneller auf dem Tisch, wenn man Erdäpfel-Reste vom Vortag nimmt.