

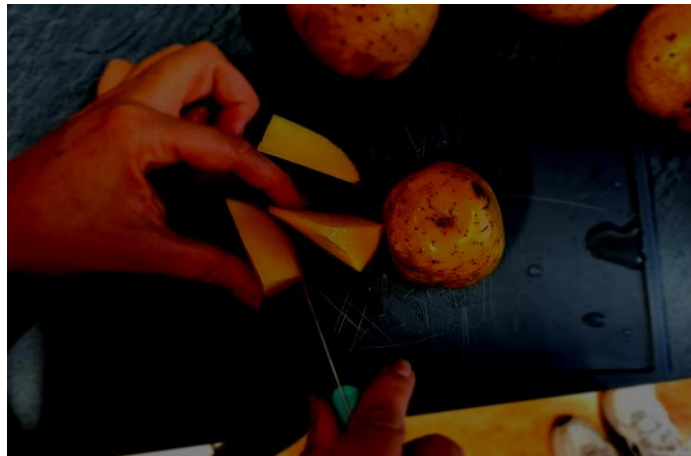
Kartoffel-Cabanossi-Pfanne mit Porree und Feta

Zutaten (für 2Pers.):



- 500g Kartoffel-Drillinge
- 2 Porrees
- 160g Cabanossi
- 100g Fetakäse
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer zum würzen

Schritt 1:



Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Anschließend in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 8Min. Kochen, bis sie gar sind. Danach abgießen und zur Seite stellen.

Schritt 2:



Cabanossi in Halbmonde schneiden.

Schritt 3:



Porree in Scheiben schneiden und waschen.

Schritt 4:



Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Kartoffeln bei hoher Hitze ca. 5Min. braten. Gelegentlich wenden und nach belieben würzen.

Schritt 5:



Porree und Cabanossi hinzufügen und bei mittlerer Hitze weitere 5Min. braten, bis alles goldbraun und weich ist.

Schritt 6:



Den Feta würfeln und nach Belieben über das warme Essen geben.

Guten Appetit!