



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 4 Stk. Erdäpfel, gekocht
- 100 g gewürfelter Speck
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- Majoran
- Kümmel
- Schnittlauch

**Quellen:**



Maria Müllegger: *Privatrezept*

## Single Erdäpfel-Speck-Pfanne



Foto: Carolin Mayer - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**... für 1 Portion**

- o Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten.
- o Speckwürfel dazugeben, vorgekochte Erdäpfel in Scheiben schneiden und untermengen.
- o Mit Gewürzen abschmecken.