

Mexikanische Kartoffel-Pfanne

Für 2 Portion:

| | | |
|-------------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| 400 g festk. Kartoffeln | 2 weiße Zwiebeln (klein) | 200 g grüne Bohnen (tiefgekühlt) |
| 4 Scheiben Bacon | 2 El Öl | Salz, Pfeffer |
| Chili-Sauce | 2 Eier | $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch |
| 2 Msp. scharfes Paprikapulver | | |

200 g festkochende Kartoffeln schälen, waschen, in 1 cm große Würfel schneiden und in kaltes Wasser legen.

1 kleine Zwiebel pellen und in Spalten schneiden. 100 g grüne TK- Bohnen in kochendem Salzwasser 4 Min. garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

2 Scheiben Bacon in grobe Stücke schneiden und in einer kleinen Pfanne kross auslassen.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

1 El Öl zum Bacon-Fett in die Pfanne geben und die Kartoffelwürfel darin goldbraun rösten. Zwiebelspalten zugeben und anbraten.

Bohnen und Speck in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Chilisauce (z. B. Tabasco) abschmecken.

1 Ei (Kl. M) in die Pfanne geben und zugedeckt stocken lassen. $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Kartoffelpfanne mit Schnittlauch und 1 Msp. rosenscharfem Paprikapulver bestreut servieren.

Dazu passt Brot.

Jürgen BünGENER am 05. März 2025