

# Schnelle Bratkartoffeln

## Für 2 Portionen

5 rohe Kartoffeln	5 Scheiben Speck	Schnittlauch
1 Zwiebel	3 EL Mascarpone	4 Walnüsse
Salz, Pfeffer	Olivenöl	

Die rohen Kartoffeln mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Öl in eine heiße Pfanne geben und die Kartoffelscheiben darin knusprig anbraten. Zu den Kartoffeln den Speck geben. Die Zwiebel in dünne Ringe und das Schnittlauch klein schneiden. Beide Zutaten zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und gut schwenken. In die noch heiße Pfanne der Bratkartoffeln 3 EL Mascarpone geben und mit einem Schuss Wasser vermengen. Die Walnüsse klein mörsern und unter die Mascarpone-Soße mengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln mit der Mascarpone-Walnuss-Soße garnieren.

Steffen Henssler am 31. 01. 2012