

Kartoffel-Lauch-Pfännchen mit Speck und Salat

Für vier Portionen

| | | |
|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| 500 g Kartoffeln | 1 Stange Lauch | 100 g Speck, gewürfelt |
| 30 g Butter | Salz, Pfeffer | $\frac{1}{2}$ TL Kümmel, gemahlen |
| 4 Scheiben Raclettekäse | $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie | 1 Kopf Lollo-Rosso |
| 1 Chicorée | 2 EL Pinienkerne | 3 getrocknete Aprikosen |
| 3 EL Aceto Balsamico | 3 EL Rapskernöl | 1 TL Honig |

Außerdem:

vier Pfännchen

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Knapp mit Wasser bedeckt und einem halben Teelöffel Salz zehn Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit den Lauch längs aufschneiden, gründlich waschen und in Ringe schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die Butter und den Lauch zugeben und kurz anschwitzen, bis der Lauch zusammenfällt. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen und in die vier Pfännchen verteilen. Lauch-Speck-Mischung darauf verteilen und mit dem Käse belegen. Im Backofen auf dem zweiten Einschub von oben etwa zehn Minuten gratinieren.

Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen bzw. schneiden.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Aprikosen in Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben. Aceto Balsamico, Honig und Rapskernöl zufügen, mit Salz würzen und verrühren. Das Dressing zum Salat geben und unterheben.

Die Petersilie abrausen, trocken tupfen und hacken. Die Pfännchen aus dem Ofen nehmen, mit der Petersilie bestreuen und mit dem Salat zusammen servieren.

Horst Lichter am 30. Januar 2016