



Spargel-Kartoffel-Pfanne

Zutaten:

1 kg Spargel
750 g kleine Kartoffeln
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
600 g Kasselerhacken
125 g Creme fraiche Kräuter
3 Eßl Rapsöl
Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver edelsüß

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Spargel schälen, Stangen in gleich große Stücke schneiden.
Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
Kasseler in 2 cm große Würfel schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Spargelstücke, Zucker und Salz hinzufügen, bei mittlerer Hitze ca. 10 Min braten. Kasselerwürfel zufügen und ca. 5 Min. mit braten.
Kartoffeln und Kräuter Creme fraiche zugeben, mit Pfeffer und Paprika abschmecken. Mit Frühlingszwiebeln bestreuen und anrichten.

Tipp:

Die Kartoffeln kann man gut am Vortag kochen.