

Kartoffel-Wurst-Pfanne

Zutaten für 2 Personen

500 g	Kartoffeln	schälen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden
1 Essl.	Bratbutter	erhitzen, die Kartoffelscheiben begeben und zugedeckt, bei mittlerer Hitze und öfterem Wenden, garen bis die Kartoffeln weich sind
½ Stück	Zwiebel	in Streifen schneiden
150 g	Wurst-Scheiben	mit den Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und braten bis alles goldbraun und knusprig ist
	American potato	damit würzen
	Kräuter gehackt	damit bestreuen

Tipp: als Wurst eignet sich Bratwurst sehr gut, mit Appenzeller Siedwurst oder Cervelat schmeckt es auch sehr gut



Die verwendeten Gewürze:

American potato

Für alle gebratenen, gebackenen und frittierten Kartoffelgerichte