



Kartoffelpfanne mit Käse dazu Feldsalat mit Orangen



Zutaten:

750 Gramm	Kartoffel festkochend
300 Gramm	Möhren
300 Gramm	Lauch
150 Gramm	Champignons
1 Bund	Schnittlauch
3 kleine	Zwiebeln
125 Gramm	durchwachsener Speck
150 Gramm	Allgäuer Bergkäse
60 Gramm	Butterschmalz
600 Gramm	Feldsalat
1	Orange
	Salz Pfeffer Olivenöl Balsamico



Zubereitung:

1. die Kartoffeln waschen und mit der Schale ca. 25 Minuten in reichlich Salzwasser garen
2. währenddessen die Möhren und den Lauch putzen, waschen und in Scheiben bzw. in Ringe schneiden
3. beides in kochendem Salzwasser blanchieren und danach kalt abschrecken
4. den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden
5. die Champignons trocken putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln
6. die Zwiebeln schälen und achteln
7. den Speck in feine Streifen schneiden
8. den Käse würfeln
9. die Kartoffel nach Ablauf der Garzeit abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen
10. je nach Größe vierteln oder sechsteln
11. das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen
12. den Speck darin kross ausbraten, herausnehmen und beiseite stellen
13. danach die Kartoffeln und das Gemüse portionsweise in dem Fett anbraten
14. alles zusammen wieder in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
15. zum Schluss den Käse darüber streuen
16. den Deckel auflegen und bei schwacher Hitze schmelzen lassen
17. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen
18. den Feldsalat gut waschen, putzen und gut austrocknen
19. die Orange gut schälen und die einzelnen Filets in kleine Stücke schneiden
20. eine Zwiebel in feine Würfel schneiden
21. aus dem Balsamico und Olivenöl (1:2) und Pfeffer und Salz eine einfache Vinaigrette anrühren
22. alles zusammen mit dem Feldsalat, den Zwiebelwürfeln und den Orangenstückchen mischen