

# Kartoffel-Fleischkäse-Pfanne



## Das brauchst du:

400 g Fleischkäse  
1 Bund Lauchzwiebeln  
750 g Kartoffeln  
etwas Öl  
Salz, Pfeffer, Thymian  
4 Eier

\* Kartoffelschälmesser  
\* kleines Messer  
\* Brettchen  
\* Pfanne  
\* Alufolie  
\* Pfannenwender

## So geht's:

Fleischkäse in Stücke schneiden.

1. Lauchzwiebel waschen und in Ringe schneiden.  
Kartoffel schälen, waschen und in Würfel schneiden.
2. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Fleischkäse darin 5 Minuten braten. Lauchzwiebel zufügen und kurz mitbraten.
3. Herausnehmen und mit Alufolie abdecken.

Wieder etwas Öl in die Pfanne geben und die Kartoffelwürfel darin auf

4. mittlerer Hitze 25 Minuten braten, hin und wieder wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald die Kartoffeln weich sind, Fleischkäse und Lauchzwiebeln dazugeben

5. und mit etwas Thymian bestreuen. Kurz erhitzen und auf kleiner Stufe ziehen lassen.

6. Spiegeleier braten und mit der Kartoffel-Fleischkäse-Pfanne servieren.

Gesehen: <https://experimenteausmeinerkueche.de/2017/11/kartoffel-fleischkase-pfanne-nrw-iss.html/>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch  
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt