

# Spargel-Kartoffel-Pfanne

Eine leckere Kartoffelpfanne mit Gemüse und Fleisch ist die Geheimwaffe für alle Fälle. Da wird die Familie wunschlos glücklich sein. Einfach lecker.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 g kleine, vorwiegend festkochende Kartoffeln  
Salz  
1 kg weißer Spargel  
½ Bund Frühlingszwiebeln  
600 g Kasselerhacken (ohne Knochen)  
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
1 Pr. Zucker  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver edelsüß

Wie bereite ich eine schnelle Spargel-Kartoffel-Pfanne zu?:

## 1 Gemüse vorbereiten:

Kartoffeln schälen, abspülen und in Salzwasser in etwa 20 Min. gar kochen. Spargel schälen und die Stangen in etwa 4 gleich große Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Kasselerhacken trocken tupfen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

## 2 Spargel-Kartoffel-Pfanne zubereiten:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Spargelstücke, Zucker und Salz hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. braten. Dann die Kasselerwürfel hinzufügen und etwa 5 Min. mitbraten. Kartoffeln zugeben. Crème fraîche Kräuter unterrühren und mit Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Spargel-Kartoffel-Pfanne mit Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kartoffeln kann man gut am Vortag kochen.
- Nach Wunsch servieren Sie die Spargel-Kartoffel-Pfanne mit einem weiteren Becher Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter in Klecksen darauf.

