



## Kartoffelpfanne

Kartoffeln waschen, schälen und in Stifte schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin 10 Minuten anbraten. Salz, Pfeffer und den Kümmel zugeben.

Den Gemüsefond aufgießen und bei geschlossenem Deckel für weitere 10 Minuten kochen.

Das restliche Gemüse fein würfeln und 5 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben.

Die Sahne und den geriebenen Käse zur Masse geben und gut untermengen. Kartoffelpfanne mit Schnittlauch anrichten.



### Zutaten für 2 Personen:

500	g	Kartoffeln
100	g	Speckwürfel
3	Stk	Gewürzgurken
1	Stk	Zwiebel, klein
1	Stk	Knoblauchzehe
1	Stk	Karotte
125	ml	Gemüsefond
3	EL	Sahne
3	EL	Pflanzenöl
50	g	Käse, gerieben
½	Bund	Schnittlauch
1	EL	Kreuzkümmel
		Salz
		Pfeffer