



Kartoffelpfanne mit Endiviansalat

ZUTATEN: (4 Personen)

1000g Kartoffeln	Salz
4 Schalotten	Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen	1 Prise Rohrzucker
200g Endiviansalat	200g Schmand
frische Kräuter (Thymian, Oregano)	

KOCHGESCHIRR:

TOLLE Pfanne mit Deckel

VORBEREITUNG:

1. Kartoffeln schälen, halbieren, längs in Spalten schneiden und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
2. Schalotten schälen und ebenfalls in Spalten schneiden
3. Knoblauch schälen und fein würfeln.
4. Endiviansalat waschen, trocknen und in Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Die TOLLE Pfanne mit Deckel auf 2/3 Hitze vorheizen, bis der Deckel handwarm ist.
2. Nun die Kartoffeln in die Pfanne geben und mit etwas Rapsöl übergießen.
3. Die Kartoffeln 7 min braten. Dabei zwischendurch wenden.
4. Schalotten hinzufügen und noch mal 3min braten.
5. Nun Knoblauch und frische Kräuter hinzugeben und kurz mit braten.
6. Zum Schluss Hitze reduzieren und den Salat untermischen mit Salz, frischen Pfeffer und Zucker würzen und abschmecken.
7. Mit Schmand und Hähnchenfilet servieren.