

# Kartoffel-Lauch-Pfännchen mit Speck & Salat

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/12/kartoffel-lauch-pfaennchen-mit-speck-salat/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/12/kartoffel-lauch-pfaennchen-mit-speck-salat/)

Zutaten für 4 Personen

## Für die Pfännchen:

- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Stange Lauch
- 4 Scheiben Raclettekäse
- 100 g Speck, gewürfelt
- 30g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 TL gemahlener Kümmel
- 1/2 Bund Petersilie

## Für den Salat:

- 1 Kopf Lollo Rosso
- 1 Chicorée
- 2 EL Pinienkerne
- 3 getrocknete Aprikosen
- 3 EL Aceto Balsamico
- 3 EL Rapskernöl
- 1 TL Honig
- Salz

## Außerdem:

4 Pfännchen (ofenfestes Porzellan oder Eisenpfännchen)

## Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Knapp mit Wasser bedeckt und 1/2 TL Salz 10 Minuten kochen lassen. Den Lauch längs aufschneiden, gründlich waschen und in Ringe schneiden.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die Butter und den Lauch zugeben und kurz anschwitzen, bis der Lauch zusammenfällt. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln abgießen und in die 4 Pfännchen verteilen. Die Lauch-Speck-Mischung darauf verteilen und mit dem Käse belegen. Im Backofen auf dem 2. Einschub von oben etwa 10 Minuten gratinieren.

Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen bzw. schneiden.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Aprikosen in Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben.

Aceto Balsamico, Honig und Rapskernöl zufügen, mit Salz würzen und verrühren. Das Dressing zum Salat geben und unterheben.

Die Petersilie abbrausen, trocken tupfen und hacken. Die Pfännchen aus dem Ofen nehmen, mit der Petersilie bestreuen und mit dem Salat zusammen servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 30.1.2016

Prominenter Gast: Jan Hofer