

Schnelle Bratkartoffeln mit Mascarpone-Walnuss-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2020/01/28/schnelle-bratkartoffeln-mit-mascarpone-walnuss-sauce/

Zutaten für 2 Personen:

- 5 rohe Kartoffeln
- 5 Scheiben Speck
- 1 Zwiebel
- 4 Walnüsse
- 3 EL Mascarpone
- Schnittlauch
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Öl in eine heiße Pfanne geben und die Kartoffelscheiben darin knusprig anbraten. Den Speck zu den Kartoffeln geben. Die Zwiebel in dünne Ringe, den Schnittlauch klein schneiden. Beides mit in die Pfanne geben und gut schwenken.

In die noch heiße Pfanne der Bratkartoffeln 3 EL Mascarpone geben und mit einem Schuss Wasser vermengen. Die Walnüsse klein mörsern und unter die Mascarpone-Sauce mengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln mit der Mascarpone-Walnuss-Sauce garnieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 31.1.2012