

Fleischwurstpfanne

Zutaten

200 gr. kleine Kartoffeln

1 Tl Öl

Salz

Pfeffer

75 gr. Fleischwurst

125 gr. Porree

50 ml Gemüsebrühe (instant)

50 gr. Kirschtomaten

1/2 Bund Schnittlauch

40 gr. stichfeste saure Sahne

Zubereitung

Kartoffeln schälen, halbieren. Im heißen Öl unter Wenden 15-20 min braten und würzen. Wurst pellen und in Scheiben Porree in Ringe schneiden. Beides ca. 10 min. vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben. Mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Tomaten ca. 3 min. vor Ende der Garzeit in die Pfanne geben und würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Sahne mit Schnittlauch auf die Pfanne geben.