

# Pellkartoffeln Rezepte

## Bunte Kartoffelpfanne Mit Spinat

Gattung: Gemüse, Teigwaren, Gratin, Kartoffeln

---

100 g	Durchwachsener Speck		Salz und Pfeffer
750 g	Pellkartoffeln	2 g	Fleischtomaten
1	Stange Lauch	1	Essl. Öl
500 g	Blattspinat	50 g	Emmentaler
1	Knoblauchzehe		

---

Den durchwachsenen Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze etwas anbräunen lassen.

Die abgekühlten Pellkartoffeln in große Würfel oder Scheiben schneiden, hinzufügen und leicht mitbräunen lassen.

Den Lauch waschen, in feine Ringe schneiden und hinzufügen.

Den Spinat putzen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, mit der ausgepressten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer würzen und unter die Kartoffeln heben. Tomaten häuten, in Stücke schneiden und über die Pfanne verteilen.

Das Öl angießen, mit Käse überstreuen und im Backofen bei 225° C kurz überbacken.