Kartoffel-Knoblauch-Pfanne

Zutaten

500 g Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Speiseöl
10 St. Knoblauchzehen
Salz Pfeffer Thymian u. Wasser

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und putzen. Frühlingszwiebeln putzen, das dunkle Grün abschneiden, die Zwiebeln waschen und längs halbieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln hineingeben, von allen Seiten anbraten, die Frühlingszwiebeln, Knoblauchzehen (ungeschält) hinzufügen, etwa 5 Minuten mitbraten lassen, mit Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen.

Etwas Wasser hinzugiessen, die Kartoffel-Knoblauch-Pfanne in 10-15 Minuten gar dünsten lassen.

Gegrillte Nackenkoteletts dazu reichen.