



Besser essen.
Besser leben.

Kartoffelpfanne

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten 🌊 10 Minuten 🍳 normal

Zutaten

- 1.5 kg Kartoffeln
- 2 Stck. pikante Wurst (z.B. Krakauer oder Kabanossi)
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Stange(n) Schnittlauch
- 2 Stck. [Eier](#)
- 1 Prise Intenso oder scharfes Paprikapulver
- 1 Prise AMC Pepper Trio, AMC Pure
- 80 g Feta



Zubereitung

Katoffel braten

1. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Die Kabanossi in Scheiben schneiden.
2. Die Pfanne auf die Navigeno stellen und die Navigeno auf Stufe "A" einstellen. Anschließend den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, die Navigeno auf Stufe 6 schalten.
3. Danach den Butterschmalz hinzugeben. Anschließend die Kartoffeln in die Pfanne geben und eine gerade Fläche machen und für ca. 1 Minute anbraten lassen. Danach kann alles einmal gut durchmischt werden. Sobald alles gut durchgemischt ist, die Navigeno wieder auf Stufe 4 schalten und den Deckel auf die Pfanne setzen und den Audiotherm abschrauben. Das ganze für 5 Minuten braten lassen.
4. Nach den 5 Minuten kann alles einmal wieder durchgemischt werden. Beim durchmischen bisschen Butterschmalz hinzugeben. Anschließend die Kabanossi und den Schnittlauch hinzugeben und alles wieder gut durchmischen. Danach kann Feta und die Eier hinzugegeben werden und wieder alles gut durchmischen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



HotPan Prime abnehmbarer Stielgriff 28 cm



Navigeno