

REZEPT DER WOCHE

KW 31 28.07. – 03.08.2025

Kartoffel-Gurken-Pfanne mit Lauch

(für 3 bis 4 Personen)



Das brauchen Sie:

750 g	<u>festkochende Kartoffeln</u>	(Art.Nr. 500)
1	<u>Schlangengurke</u>	(Art.Nr. 130)
1 Stange	<u>Lauch</u> weiße und hellgrüne Teil	(Art.Nr. 406)
100 g	<u>Sahne</u>	(Art.Nr. 2004)
50 g	<u>Schmand</u>	(Art.Nr. 2286)
1	<u>Knoblauchzehe</u>	(Art.Nr. 410)
10 g	<u>Speisestärke</u>	(Art.Nr. 5691)
2 EL	<u>Olivenöl</u>	(Art.Nr. 8231)
1/2 Bund	<u>Petersilie glatt</u>	(Art.Nr. 451)
Salz, Pfeffer		

Und so geht's:

Die Kartoffeln schälen, längs halbieren und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In kaltem Wasser abspülen, anschließend mit einem Küchentuch trockenreiben. Die Gurke waschen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel auskratzen, dann in ca. 1,5 cm dicke Halbmonde schneiden.

Den Lauch gründlich waschen, längs aufschneiden und in feine Ringe schneiden. Saure Sahne, Schmand, Speisestärke und gehackten Knoblauch glatt verrühren. Beiseitestellen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben bei mittlerer Hitze ca. 4–5 Minuten rundherum anbraten. Leicht salzen, dann mit Deckel bei niedriger Hitze ca. 15–18 Minuten schmoren, dabei gelegentlich umrühren.

Den Deckel abnehmen. Den Lauch zugeben und 2–3 Minuten mitbraten. Anschließend die Gurkenstücke hinzufügen und weitere 2–3 Minuten mitschwitzen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die vorbereitete Sahnemischung unter das Gemüse heben und einmal kurz aufkochen lassen, bis die Sauce leicht andickt.

Mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.