

Pfannengerichte

Wurstpfanne

2 Personen

3 Schinkenwürstchen 1 Zwiebel	Schräg in Scheiben in Ringe
2 EL Öl	Wurst anbraten, Zwiebel dazu, ca. 5 Minuten
1 Ds.Flageolots á 400 gr (kleine,grüne Bohnenkerne)	Abgießen, dazu und andünsten, umrühren
100 gr Creme fraîche Salz, Pfeffer	Dazugeben würzen
Petersilie	überstreuen

Beilage: Rösti oder Salzkartoffeln

Axels Kartoffeltopf

2 Personen

Speckwürfel 1 Zwiebel 400 gr Kartoffeln	auslassen in Würfel dazu in dünne Scheiben dazu
Je ½ Paprikaschoten in allen Farben	putzen und streifeln, dazu
1 Möhre 100 gr grüne Bohnen (oder auch Gurke)	in Stifte in Stücke
Salz, Pfeffer	alles in den Topf und ca. 15-20 Min garen und abschmecken

Hier können auch Pellkartoffeln genommen werden, geht insgesamt schneller!

Pfannfisch

2 Personen

50 gr durchwachsenen Speck 2 EL Butter 250 gr Pellkartoffeln wenig Salz, Pfeffer	Würfeln, in der Butter anbraten Kartoffeln in Scheiben dazu, 15Min. braten, würzen und immer wieder wenden
250 gr geräucherter Fisch	Gehäutet, entgrätet, mundgerechte Stücke, dazugeben
2 Eier ¼ Tasse Milch Salz, Pfeffer	Verquirlen und darüber gießen 10 Min bei milder Hitze stocken lassen nicht rühren
Peterle	Gehackt, darüber streuen

Beilagen: Salat

Pfannkuchen

pro Person:

100 ml Milch
3-4 EL Milch
1 Ei
Salz + Pfeffer
Verrühren, in eine Pfanne
mit Fett geben + Backen

Pikanter Pfannkuchen

2 EL Öl erhitzen,
den Pfannkuchenteig in eine
Pfanne geben und folgende
Mischung darüber geben:

2 Frühlingszwiebeln in Ringe
1 Knobi gehackt
4 schwarze Oliven geviertelt
30 gr Schafskäse zerkrümelt
2 Scheiben Schinken

Dann backen

Süßer Pfannkuchen

Auch ein Belag aus Äpfeln,
mit Zimt + Zucker bestreut
schmeckt gut