

Spontankochen**Timo Böckle****Mittwoch, 08.01.2020****Bratkartoffeln mit Cabanossi und weißen Bohnen****Für 4 Personen**

8 gekochte Kartoffeln
3 EL Butterschmalz
8 Cabanossiwürste oder Landjäger
0,5 Bund Petersilie
250 g Bohnen, weiß, gekocht
2 EL Senf
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Scheiben schneiden.
2. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen die Kartoffeln darin goldbraun braten.
3. In der Zwischenzeit die Cabanossiwürste in Scheiben schneiden, die Petersilie grob hacken und bereitstellen.
4. Sobald die Bratkartoffeln kross sind, die Cabanossi zufügen und leicht in der Pfanne anbraten.
5. Die gekochten weißen Bohnen und den Senf zugeben und vorsichtig rühren bis sich der Senf verteilt hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Kartoffeln mit Blattpetersilie anrichten und servieren.

