

***Polar's Kochstudio***

***12 / 2008***

***Bratkartoffeln aus der Börde***

**Zutaten für 2 Portionen:**

750 g Kartoffeln  
200 g Nudeln  
100 g Butter  
1 große Zwiebel(n), gewürfelt  
1 TL Kümmel  
½ TL Paprikapulver (Rosenpaprika)  
Salz  
Käse, gerieben (Hartkäse)  
100 g Schinkenspeck, gewürfelt  
etwas Majoran

**Zubereitung:**

Die geschälten Kartoffeln in dicke Streifen schneiden und halbgar kochen - abgießen. In der erhitzten Butter den Speck anrösten, die gewürfelte Zwiebel dazu und glasig braten. Die Kartoffeln dazugeben und goldgelb rösten. Mit Paprika und Kümmel überstäuben. Die Nudeln kochen, abkühlen lassen, auflockern und vorsichtig untermischen. Wer es möchte kann das Ganze mit Reibkäse bestreuen. Hungrige essen dazu eine heiße Mettwurst.

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten