

Kartoffeln a la Carbonara

(für 4 Personen)

1 Zwiebel	Schälen und würfeln
150 g durchwachsenen Speck	Würfeln
200 g Schlagsahne 1 Ei 100 g geriebenen Parmesan Salz, Pfeffer	Verrühren und würzen
500 g gegarte Kartoffeln (oder Kartoffelreste)	In Stücke schneiden
2 EL Butter	In einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck darin knusprig braten Kartoffeln zugeben und ca. 7 Minuten braten
	Sahnemix zugeben und bei geringer Hitze ca. 5 Minuten garen, bis die Soße andickt
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken

Kartoffeln anrichten, mit Petersilie bestreuen und garnieren.