



herzhafte
Lyonerpfanne



center
Warnow Park

herzhafte *Lyonerpfanne*

Zutaten für 4 Portionen

1/2 Endivie
1/2 Zitrone
1 EL Olivenöl, nativ
2 EL Balsamico Bianco-Essig
1 TL Agavendicksaft
etwas Salz
etwas Pfeffer
500 g Lyoner

600 g Kartoffel, festkochend
1 Zehe Knoblauch
1/2 Bund Frühlingszwiebel
1 EL Rapsöl
1 TL Paprikapulver, geräuchert
1 Prise Muskat
1 Prise Salz
1/2 TL Pfeffer, weiß

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und für 20 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen. Anschließend pellen und einige Minuten abkühlen lassen. Inzwischen die Lyoner ggf. pellen und in grobe Würfel schneiden. Den Knoblauch pellen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel von Wurzeln befreien, waschen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln würfeln und in einer großen Pfanne mit Rapsöl goldbraun anbraten. Nach etwa 5-7 Minuten den Knoblauch, die Frühlingszwiebeln und die Lyoner hinzugeben und mitbraten. Mit Paprikapulver, Muskat, Salz und weißem Pfeffer würzen. Den Salat waschen, schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl, Balsamicoessig und Zitronensaft mit dem Agavendicksaft verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermischen. Die Lyonerpfanne zusammen mit dem Beilagensalat servieren.

Mahlzeit!