



Kartoffel-Lauch-Pfanne mit Philadelphia

Zutaten für 4 Personen

6 Stk.	Kartoffeln mittelgross
2 Stange	Lauch
2	Knoblauchzehen
1.5 dl	Weisswein
300 g	Philadelphia Balance 5 % Fett
1-2 TL	Senf
2 EL	Olivenöl
2 TL	Bouillon
	Pfeffer, Salz, Muskat



Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.
- 2 Lauch waschen, längs halbieren und fein schneiden, ca. 3-4 mm breit. Knoblauch fein hacken.
- 3 Kartoffeln in Wasser köcheln, bis sie gar sind.
- 4 Lauch und Knoblauch in Olivenöl in einer Wokpfanne andünsten, mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon würzen. Ca. 10 Min. köcheln lassen.
- 5 Wenn Kartoffeln fast lind sind, diese zum Lauch geben, Philadelphia und Senf dazu geben und schmelzen lassen. Ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Mit Muskat, grobem Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.

