



## Kartoffel Carbonara

### Zutaten:

350g Kartoffeln  
100g Schinkenspeck  
1 Ei  
Kirschtomaten  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200ml Sahne  
Kräuter (Rosmarin, Thymian)  
Butter  
Kresse  
Parmesan  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Schneiden Sie den Speck in Würfel, braten Sie ihn ordentlich aus. Schneiden Sie die Kartoffeln in feine Streifen. Geben Sie die Kartoffelstreifen in die Pfanne zum Speck. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Schneiden Sie Zwiebel und Knoblauch klein. Geben Sie ihn ebenfalls in die Pfanne. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und geben Sie ein paar Kräuter dazu. Schneiden Sie Tomaten klein und geben Sie sie auch in die Pfanne. Löschen Sie mit Sahne ab, schlagen Sie ein Ei dazu und rühren Sie alles gut durch.

Reiben Sie den Parmesan.

Fertig! Anrichten und Genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.