



## **Kartoffel-Tomaten-Pfanne mit Sesam**

**300 g kleine festkochende Kartoffeln**

**2-3 Lauchzwiebeln**

**100 g kleine Tomaten**

**1 EL Sesam**

**1 EL Öl**

**Salz**

**weißer Pfeffer**

**etwas Schnittlauch**

**Die Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 15 Min. kochen.  
Anschließend abgießen**

**und abschrecken. Etwas abkühlen lassen und die Schale abziehen. Die Lauchzwiebeln**

**putzen, waschen und klein schneiden. Die Tomaten waschen und je nach Größe**

**halbieren oder vierteln.**

**Den Sesam in einer trockenen Pfanne rösten und herausnehmen. Das Fett in der**

**Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten.**

**Mit Salz und Pfeffer würzen.**

**Die Tomaten und die Lauchzwiebeln zufügen und ca. 5 Min. mitbraten. Die Kartoffelpfanne**

**mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen**

**schneiden. Vor dem Servieren mit dem Sesam über die Kartoffelpfanne streuen.**