

Apfel-Speck Pfanne

Geht immer und überall



Zutaten:

1 Teil Äpfel

1 Teil Zwiebeln

Speckwürfel

Zubereitung:

Die Apfel-Speck Pfanne geht immer dann, wenn eigentlich nichts mehr geht: abends am Feuer, gerne auch mitten in der Nacht. Als Snack zwischendurch, als Gaumenfreude vor dem Schlafengehen für die Leiterrunde...

Idealerweise bereitet man die Apfel-Speck Pfanne auf oder über Feuer oder einem Grill zu, denn nur mit der richtigen Anzahl Kohlestückchen, die man im Dunklen nur selten auf der Gabel als diese erkennt, bevor man sie schmeckt, wird dieses kulinarische Erlebnis erst so richtig gut!

Äpfel entkernen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln schälen und ebenfalls in Scheiben oder Würfel schneiden. Speck würfeln oder direkt Speckwürfel verwenden.

Speck in eine Pfanne geben und leicht anbraten.

Zwiebeln dazugeben und etwas dünsten lassen.

Äpfel dazu, das Ganze ca. 10 min garen.

Mit Salz, Pfeffer (oder wie Spicki sagt: „Was noch so weg muss“) abschmecken. Gegessen wird aus der Pfanne :-)