

## Wege der Genüsse | Lyoner-Pfanne

---

---

### Zutaten pro Person:

- 160 g Saarländische Lyoner
- 50 g geräuchertes Dürffleisch
- 200 g gekochte Kartoffeln
- 80 g Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 80 g Gemüsestreifen aus Lauch, Karotten, Weißkraut
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

### Zubereitung:

Dürffleisch in einer Pfanne anbraten. Lyoner in ½ Scheiben dazugeben und ebenfalls anbraten.

Gekochte Kartoffeln in Scheiben dazugeben, mitbraten, regelmäßig wenden. Sobald die Kartoffeln angebräunt sind, Zwiebeln und Gemüsestreifen zugeben. Alles mischen und soweit garen, bis die Gemüse noch bissfest ist.

Mit Pfeffer aus der Mühle, Salz und frisch geriebener Muskatnuss nach Geschmack würzen und mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.

*Rezept: Hochwaldalm Wadrill*

*Quelle: Wege der Genüsse vom 31.07.2011*

*Episode: Der Saar-Hunsrück-Höhenweg*