Unser Rezept

DER WOCHE

HERBSTLICHE KARTOFFELPFANNE

MIT KAROTTEN UND PETERSILIE

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln, vorw. festk.

5 Karotten

1 - 2 Zwiebeln

20 g frische Petersilie

4 EL Öl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

200 ml Sahne

Optionale Toppings:
angebratene Champignongs
Spritzer Zitronensaft oder Crème fraîche
geröstete Sonnenblumenkerne oder
gehobelter Parmesa

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen, vierteln und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser aufkochen lassen und 10 Minuten garen.

Währenddessen die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln, Petersilieblätter grob hacken.

Die Kartoffeln abgießen und gut abtropfen lassen. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und Zwiebeln sowie Karotten für ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Danach die Kartoffelstücke dazugeben und weitere 5 Minuten goldbraun braten.

Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Mit der Sahne ablöschen, kurz aufkochen lassen und nochmal abschmecken. Auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Dazu passt ein frischer grüner Salat oder knuspriges Baguette.

Fertig!

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de