Unser Rezept

DER WOCHE

KNUSPRIGE BACKKARTOFFELN

MIT SCHWARZKOHL

ZUTATEN

1 kg festkochende Kartoffeln, geschält, halbiert und in Spalten geschnitten (6–8 pro Kartoffel)

4,5 EL Olivenöl (3 EL + 1,5 EL getrennt)

1 EL frischer Salbei (oder 1 TL getrocknet), fein gehackt

1 TL grobes Meersalz + etwas zum Nachwürzen

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

4 große Knoblauchzehen, zerdrückt oder in Scheiben geschnitten

3 Schalotten, in feine Ringe geschnitten

1 großer Bund Schwarzkohl (Palmkohl), Stiele entfernt, Blätter in Streifen gechnitten

Chiliflocken nach Geschmack

Geriebener Parmesan (optional)

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

Kartoffelspalten mit 3 EL Olivenöl, Salbei, Salz, Pfeffer und Knoblauch vermengen und aufs Blech geben. Ca. 60 Minuten rösten, dabei nach 30 Minuten wenden. Zum Schluss Ofentemperatur auf 200 Grad erhöhen und weitere 15 Minuten knusprig backen.

Währenddessen die Schalotten in einer großen Pfanne mit 1,5 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren.

Dann den Schwarzkohl zugeben und unter Rühren etwa 10 – 15 Minuten mitbraten, bis er weich ist.

Die Kartoffeln und Kohl-Schalotten-Mischung in einer Schüssel vorsichtig vermengen.

Mit Chiliflocken, Parmesan (optional) und etwas Salz abschmecken.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

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