

Bunte Kartoffelpfanne

Zutaten für 2 Personen:

400gr. kleine Kartoffeln, 1 Bund Lauchzwiebeln,
je 1 rote und gelbe Paprikaschote,
3 Wiener Würstchen,
1 Zweig Rosmarin,
2 - 3 Essl. Öl, Salz,
frisch gemahlener Pfeffer, Rosenpaprika.

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser etwa 20 Minuten garen. in der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Würstchen in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, Trockenschütteln und die Nadeln abzupfen. Die Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Schale abziehen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Paprikaschoten darin unter Wenden ungefähr 5 Minuten braten. Lauchzwiebeln, Würstchen und Rosmarin zufügen und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Tipps: Für Pellkartoffeln eignen sich besonders gut fest kochende oder vorwiegend fest kochende Sorten (zum Beispiel Hansa, Sieglinde oder Carola). Das abschrecken mit kaltem Wasser nach dem Garen bewirkt, dass sich die Schale leicht löst und so viel besser abziehen lässt. Damit die Kartoffeln beim Anbraten schön knusperig werden, können Sie sie nach dem Pellen mit etwas Mehl bestäuben und anschließend im heißen Öl rundherum goldbraun braten.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Pro Portion ca. 2640 kJ / 630 kcal.