Rezept

Bratkartoffeln mit Käse

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Käse, am 27.04.2024

Zutaten

1 kg	gegarte Pellkartoffeln (am besten vom Vortag)
2 Zweige	Rosmarin
4 EL	Olivenöl
	Pfeffer
150 g	Käse (ganz nach Belieben milder Gouda oder Mozzarella, würziger Ziegenfrischkäse oder Schafkäse)
400 g	Zucchini
4	Knoblauchzehen
	Salz
2 EL	Butter
50 g	Oliven (wer mag)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucchini waschen, putzen, längs vierteln und quer in 1 cm dicke Stücke schneiden. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Blättchen grob schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

2. Das Öl bei starker Hitze in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Rosmarin einrühren und die Temperatur auf mittlere Stufe schalten. Kartoffeln etwa 5 Minuten braten, dabei ab und zu mal durchrühren. Dann Zucchini und Knoblauch dazugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen, durchrühren und etwa 5 Minuten weiterbraten.

3. Die Butter klein würfeln und unter die Kartoffeln rühren. Den Käse in kleine Stücke teilen, zerkrümeln oder würfeln und auf den Kartoffeln verteilen. Wer mag, gibt auch noch die Oliven dazu. Den Deckel auflegen und alles noch 1 Minute weitergaren, bis der Käse warm ist. Mit Tomatensalat schmecken die Kartoffeln besonders gut, aber es passt auch ein Kotelett dazu.