Rezept

Bunte Kartoffelpfanne

Ein Rezept von Bunte Kartoffelpfanne, am 27.04.2024

Zutaten

- **800 g** Kartoffeln (fest kochende Sorte)
- **4** Schalotten oder kleine rote Zwiebeln
- **4** Artischockenböden (aus dem Glas oder vom italienischen Feinkostladen)
- **100 g** Crème fraîche
- **4 EL** Olivenöl
- je 1 rote und grüne Paprikaschote
- **2** Knoblauchzehen
- **100 g** Cocktailtomaten
- **1** großes Bund Brunnenkresse oder 1 Bund Rucola oder 1 Töpfchen Basilikum
- **2** Kugeln Mozzarella (250 g)
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Hungrige: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in einen Topf legen. Knapp mit Wasser bedecken und zugedeckt etwa 15 Minuten vorgaren. Abgießen und ausdämpfen lassen.

2. Paprika waschen, putzen und in breite Streifen schneiden. Schalotten oder rote Zwiebeln schälen und vierteln, Knoblauch schälen und fein schneiden. Artischocken abtropfen lassen und vierteln oder achteln. Die Tomaten waschen und halbieren.

3. Brunnenkresse oder Rucola abbrausen, trockenschütteln, grobe Stiele abzwicken oder Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen. Das Kraut grob hacken, mit der Crème fraîche im Blitzhacker oder Mixer fein zerkleinern. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und quer in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden.

4. Öl im Wok oder in einer Pfanne erwärmen (wichtig: ein passender Deckel muss dabei sein). Kartoffeln im Öl von beiden Seiten gut anbraten. Paprika, Schalotten oder Zwiebeln, Knoblauch und Artischocken untermischen, salzen und alles noch um die 5 Minuten braten, bis die Paprika bissfest sind.

5. Kressecreme und Tomaten untermischen, die Mischung salzen. Mozzarella darauf verteilen, Deckel auflegen und etwa 2 Minuten warten, bis der Käse schmilzt. Fertig!