Rezept

Vegetarische Bratkartoffeln mit Paprika

Ein Rezept von Vegetarische Bratkartoffeln mit Paprika, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** rote Paprikaschote
- **800 g** festkochende Pellkartoffeln (vom Vortag)
- Salz
- edelsüßes Paprikapulver
- **2** Zwiebeln
- **3 EL** Butterschmalz
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 8 g F, 5 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Die Paprika längs halbieren, entkernen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln pellen und in dicke Scheiben schneiden.

2. In einer großen Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln und Paprikastücke darin ca. 5 Min. anbraten. Anschließend herausnehmen. Restliches Butterschmalz in die Pfanne geben und die Kartoffeln darin in ca. 15 Min. rundherum knusprig braun braten, dafür die Kartoffeln gelegentlich wenden, ohne zu rühren.

3. Paprika und Zwiebeln wieder dazugeben und alles zusammen noch 2-3 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Dazu passen Spiegeleier, Kräuterquark und ein grüner Salat.