

Rezept

# Bratkartoffeln mit Paprika

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Paprika, am 24.04.2024

## Zutaten

je 1 mittelgroße grüne, gelbe und rote Paprikaschote	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>4 Zweige</b> Thymian
<b>2 EL</b> Butter	<b>800 g</b> gegarte Pellkartoffeln (am besten vom Vortag)
	Salz und Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Paprika waschen, putzen und in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Thymian waschen, Blättchen abzupfen. Paprika mit Zwiebel und Thymian im Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. braten, dabei immer wieder durchrühren.
2. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter in Stücken zur Paprikamischung geben, alles salzen, pfeffern und weitere 5 Min. braten. Ebenfalls ab und zu durchrühren. Passt zu Geflügel, Lamm oder Bratwurst.