Rezept

Bratkartoffeln mit Paprika

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Paprika, am 12.10.2024

Zutaten

	je 1 mittelgroße grüne, gelbe und rote Paprikaschote
3 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
1	rote Zwiebel
4 Zweige	Thymian
800 g	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.