Rezept

Bunte Kartoffelpfanne mit Ricotta

Ein Rezept von Bunte Kartoffelpfanne mit Ricotta, am 06.06.2025

Zutaten

400 g	kleine neue Kartoffeln oder Drillinge
	Salz
1-2 TL	getrockneter Thymian
1	Knoblauchzehe
1 EL	Pinienkerne
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
2	kleine Zucchini (ca. 00 g)
150 g	Kirschtomaten
75 g	Ricotta

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser abbürsten, abtrocknen und längs vierteln. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden in 10 Min. goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

2. Inzwischen die Zucchini waschen, putzen und in ½ cm dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Nach 10 Min. Bratzeit Zucchini und Knoblauch zu den Kartoffeln geben und weitere 5 Min. mitbraten.

3. Die Tomaten waschen, mit den Pinienkernen unter die Bratkartoffeln heben und eben erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ricotta in Flöckchen über die Kartoffelpfanne streuen.