

## Rezept

# Frühkartoffelpfanne mit Zuckerschoten

Ein Rezept von Frühkartoffelpfanne mit Zuckerschoten, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>800 g</b> kleine neue Kartoffeln	<b>250 g</b> Zuckerschoten
Salz	<b>1 großes Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>1 großes Bund</b> Brunnenkresse (als Ersatz gehen auch die Blätter von 1 Bund Radieschen)	<b>2 EL</b> Butter
<b>2 TL</b> Kümmelsamen (wer mag)	<b>1 EL</b> geschmacksneutrales Öl
<b>150 g</b> saure Sahne oder Crème fraîche	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gut abbürsten. Mit ausreichend Wasser in einen Topf geben, aufkochen und etwa 10 Minuten vorkochen. Die Kartoffeln abgießen und nur kurz ausdampfen lassen, dann längs halbieren.
2. Zuckerschoten waschen und putzen. Wasser zum Kochen bringen, salzen. Darin die Zuckerschoten 1 Minute sprudelnd kochen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und alle welken Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Brunnenkresse waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.
4. Die Butter und das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Wer mag, rührt jetzt den Kümmel ein. Die Frühlingszwiebeln und die Kartoffeln in der Buttermischung bei mittlerer Hitze um die 5 Minuten braten, dabei immer mal wieder durchrühren. Die Zuckerschoten dazugeben und alles 2-3 Minuten weiterbraten, bis die Kartoffeln weich, das Gemüse bissfest und alles goldbraun ist.
5. Die Kartoffeln und das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, Brunnenkresse locker unterheben. Die Kartoffelpfanne auf Teller verteilen. Die saure Sahne oder Crème fraîche leicht salzen und pfeffern und jede Portion mit einem großen Klecks davon garnieren.