

Rezept

Italienische Brühkartoffeln

Ein Rezept von Italienische Brühkartoffeln, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 500 g Blattspinat (ersatzweise 300 TK-Blattspinat) | 300 g Tomaten |
| 1/2 Zitrone | 3 Zehen Knoblauch |
| 2 Zweige Rosmarin | 700 g mittelgroße neue Kartoffeln |
| Salz | 2 Blatt Lorbeer |
| 750 ml Hühnerbrühe | Pfeffer |
| Parmesan | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat putzen, gründlich waschen, gut abtropfen lassen oder trocken schleudern. Die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und das Fruchtfleisch in große Würfel schneiden. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben, den Saft auspressen. Spinat und Tomaten mit Zitronenschale und -saft mischen.
2. Den Knoblauch schälen. Den Rosmarin waschen. Die Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln und mit ½ TL Salz in einen großen Topf geben, Knoblauch, Lorbeer und Rosmarin mit der Brühe dazugeben.
3. Alles bei kleiner Hitze ca. 15 Min. zugedeckt köcheln lassen, bis die Kartoffeln bissfest sind. Knoblauch, Rosmarin und Lorbeer entfernen. Die Spinat-Tomaten-Mischung unterrühren und noch 1 Min. zugedeckt ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.