

Rezept

Kartoffelpfanne mit Nüssen

Ein Rezept von Kartoffelpfanne mit Nüssen, am 28.06.2026

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln	60 g Nüsse (Haselnüsse, Cashewkerne, Pinienkerne)
1 EL Olivenöl	100 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
2 EL gemischte TK-Kräuter (z. B. italienische Art)	4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
80 g alter Bergkäse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und ca. 2 cm groß würfeln. Die Nüsse grob hacken. Beides in einer beschichteten Pfanne im Öl anbraten. Die Brühe dazugießen. Alles mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15-18 Min. garen. Zwischendurch die Pfanne immer wieder gut rütteln.
2. Kartoffeln ohne Deckel bei starker Hitze noch 2-3 Min. garen, bis die Feuchtigkeit verdampft ist. Tomaten klein schneiden, Käse würfeln. Beides unter die Kartoffeln mengen. Alles noch ca. ½ Min. erhitzen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.