

Rezept

Käsekartoffeln mit Rosenkohl

Ein Rezept von Käsekartoffeln mit Rosenkohl, am 23.04.2024

Zutaten

100 ml Öl Braten)	600 g Pellkartoffeln (vom Vortag)
200 g Rosenkohl	50 g Parmesan (am Stück)
1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
½ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	4 Stängel Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal, 20 g F, 19 g EW, 41 g KH

Zubereitung

1. Das Öl zum Braten in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben im Öl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden ca. 8 Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind.
2. Inzwischen den Rosenkohl waschen, putzen, durch den Strunk halbieren und in einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser in ca. 3 Min. bissfest dämpfen. Den Parmesan fein reiben, die Zwiebel schälen und klein würfeln.
3. Das Öl bis auf einen kleinen Rest vorsichtig aus der Pfanne so abgießen, dass die Kartoffeln nicht herausrutschen, dabei am besten den Pfannenwender zu Hilfe nehmen.
4. Den Rosenkohl und die Zwiebelwürfel in die Pfanne geben, dann den Parmesan darüberstreuen. Alles weitere 3-4 Min. unter gelegentlichem Wenden braten, bis Rosenkohl, Zwiebel und Käse goldbraun sind.
5. Die Käsekartoffeln mit Paprikapulver würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, grob hacken und über die Kartoffeln streuen. Dazu passt ein Gurkensalat.