

Rezept

Maroni-Kartoffeln

Ein Rezept von Maroni-Kartoffeln, am 14.07.2024

Zutaten

600 g kleine festkochende Kartoffeln	Salz
1 Zwiebel	400 g gegarte Maronen (ohne Schale, vakuumverpackt oder aus der Dose)
1/2 Bund Petersilie	3 EL Öl
1 EL Butter	Pfeffer
2 TL Ahornsirup	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen, abgießen, ausdampfen lassen und nach Belieben pellen, dann quer halbieren.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Maroni aus der Folie nehmen und abtropfen lassen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken.
3. In einer großen beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze in 10 Min. goldbraun braten. Die Zwiebelwürfel und Maroni zusammen mit der Butter dazugeben und 3 Min. weiterbraten. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup würzen, Vor dem Servieren die Petersilie daraufstreuen.