

Rezept

Mediterrane Bratkartoffeln

Ein Rezept von Mediterrane Bratkartoffeln, am 18.04.2024

Zutaten

500 g kleine Kartoffeln	3 EL Olivenöl
75 g durchwachsener Räucherspeck	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	120 g dicke weiße Bohnen (Dose)
2 Zweige Salbei	50 g getrocknete Tomaten
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, vierteln und gut abtrocknen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 15 Min. braten, dabei öfters wenden. Salzen.

2. Inzwischen den Speck fein würfeln. Zwiebel fein hacken, Knoblauch in Scheibchen schneiden. Bohnen abtropfen lassen. Salbeiblätter abzupfen, streifig schneiden. Tomaten klein würfeln.

3. Übriges Öl erhitzen, Speck, Zwiebel, Knoblauch und Salbei zu den Kartoffeln geben und 4-5 Min. mitbraten. Bohnen und Tomaten untermischen und noch 2-3 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.