

Rezept

Mediterrane Kartoffelpfanne

Ein Rezept von Mediterrane Kartoffelpfanne, am 18.12.2025

Zutaten

600 g	kleine, festkochende Frühkartoffeln	4 EL	Olivenöl
200 g	Zucchini	je 1	rote und gelbe Paprikaschote
2	rote Zwiebeln	2	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin	100 g	schwarze Oliven
	Salz		Pfeffer
100 g	Ricotta oder Ziegenfrischkäse		

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 40 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gut waschen und abbürsten, ungeschält längs vierteln. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter Wenden 15 Min. braten.
2. Inzwischen Zucchini und Paprikaschoten waschen und putzen. Zucchini in 1 cm dicke Scheiben, Paprika in 2-3 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten teilen. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln abstreifen und hacken.
3. Kartoffeln aus der Pfanne nehmen. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen, nach und nach Zwiebeln, Zucchini und Paprika darin ca. 5 Min. anbraten. Oliven abtropfen lassen und mit Rosmarin, Knoblauch und Kartoffeln untermischen. Alles noch 2-3 Min. braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ricotta oder Ziegenkäse zerbröckeln, darüberstreuen und alles in der Pfanne servieren.