

Rezept

Schnelle Bratkartoffelpfanne

Ein Rezept von Schnelle Bratkartoffelpfanne, am 23.04.2024

Zutaten

400 g festkochende Kartoffeln	2 EL Olivenöl
Salz	1 Zwiebel
250 g Weißkohl (ersatzweise Spitzkohl)	50 g Speckwürfel (z.B. aus dem Kühlregal)
1 TL Kümmelsamen (nach Belieben)	50 g saure Sahne
1 TL scharfer Senf	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln dazugeben, salzen und unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Weißkohl putzen, waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden, dabei den harten Strunk entfernen. Die Zwiebel, den Kohl, die Speckwürfel und nach Belieben den Kümmel zu den Kartoffeln geben. Alles ca. 5 Min. weiterbraten, bis der Kohl bissfest ist und die Kartoffeln gar sind.
3. Die saure Sahne mit dem Senf verrühren und unter die Gemüse mischen. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren. Dazu schmeckt Feld- oder Endiviensalat.