

## Rezept

# Vegetarische Bratkartoffeln mit Paprika

Ein Rezept von Vegetarische Bratkartoffeln mit Paprika, am 17.12.2025

## Zutaten

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>1</b> rote Paprikaschote                           | <b>2</b> Zwiebeln         |
| <b>800 g</b> festkochende Pellkartoffeln (vom Vortag) | <b>3 EL</b> Butterschmalz |
| Salz  | Pfeffer                   |
| edelsüßes Paprikapulver                               |                           |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 8 g F, 5 g EW, 38 g KH

## Zubereitung

- 1.** Die Paprika längs halbieren, entkernen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln pellen und in dicke Scheiben schneiden.

---

- 2.** In einer großen Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln und Paprikastücke darin ca. 5 Min. anbraten. Anschließend herausnehmen. Restliches Butterschmalz in die Pfanne geben und die Kartoffeln darin in ca. 15 Min. rundherum knusprig braun braten, dafür die Kartoffeln gelegentlich wenden, ohne zu rühren.

---

- 3.** Paprika und Zwiebeln wieder dazugeben und alles zusammen noch 2-3 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Dazu passen Spiegeleier, Kräuterquark und ein grüner Salat.