Rezept

Walnuss-Bratkartoffeln

Ein Rezept von Walnuss-Bratkartoffeln, am 30.05.2025

Zutaten

800 g	festkochende Kartoffeln
2	rote Zwiebeln
2 Zweige	Rosmarin
2	Tomaten
4 EL	Olivenöl
200 g	Feta (Schafkäse)
	Salz
2	Knoblauchzehen
100 g	Walnusskerne
	1/2 Bund Petersilie
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser knapp gar kochen. Abgießen, pellen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Rosmarinnadeln abzupfen und hacken. Die Nüsse grob hacken. Die Tomaten waschen, vierteln, von Stielansatz und Kernen befreien und würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken.

3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze in 6 Min. auf beiden Seiten goldbraun braten. Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Nüsse hinzufügen und 2-3 Min. mitbraten. Tomaten und Petersilie untermengen, salzen und pfeffern. Den Feta zerbröckeln und aufstreuen.