

Kartoffelecken mit Zwiebeln und Paprika



Zutaten für zwei Personen:

2-3 Kartoffeln
1/3 einer grünen Paprika
1/3 einer Gemüsezwiebel
1-2 EL neutrales Öl
Salz aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln gründlich bürsten und dann mit Küchentüchern trocknen. Längs vierteln und die Viertel dann in finger- bis daumenbreite Stückchen schneiden. Die Stückchen sollen möglichst alle das gleiche Volumen haben. 10-15 min in Salzwasser kochen, dann auf Küchentüchern trocknen.

2. Paprika putzen und in Stückchen schneiden, von der Zwiebel das obere Ende anderweitig verwenden und einen fingerbreiten Abschnitt abschneiden. Die entstehenden Ringe wiederum in fingerbreite Abschnitte teilen.

3. Die vorgekochten Kartoffelecken, Zwiebelabschnitte und Paprikastückchen in einer großen, beschichteten Pfanne mit 1-2 EL neutralem Öl auf milder bis sehr milder Hitze geduldig braten, bis die Kartoffeln goldbraun und die Zwiebelabschnitte schön weich sind.

4. Kurz vor dem Servieren kräftig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und das Ganze gut durchschwenken.

Hinweise:

Dieses Gericht braucht eine gewisse Aufmerksamkeit. Bei den Zwiebelstückchen macht man am besten eine Garprobe.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 min, Beilagen, Kartoffeln, Gemüse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.03.2024