

Mediterrane Bratkartoffeln



Zutaten für 3-4 Personen:

12 kleine Kartoffeln (am besten Sorte Grenaille)

2 Frühlingszwiebeln

2 Zweige Rosmarin

2 Strauchtomaten

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

2 EL schwarze Oliven in Scheiben

1 EL Butter

Fleur de sel

Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer (optional)

1. Kartoffeln gründlich säubern (sie werden mit der Schale gegessen). In einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen und halbieren.

2. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Strauchtomaten überbrühen, die Haut abziehen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden. Entkernte schwarze Oliven in Scheiben schneiden.

3. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten in einer beschichteten

Pfanne mit wenig Olivenöl knusprig braten. Anschließend Butter, eine ange-drückte Knoblauchzehe und zwei Rosmarinzweige zugeben, aufschäumen lassen, durchschwenken und mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle würzen. Nach Geschmack auch noch mit Cayennepfeffer.

4. Frühlingszwiebeln, Tomatenwürfel und Oliven zugeben, kurz mit anschwenken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Beilagen, Kartoffeln, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023