

REZEPT DER WOCHE: Bratkartoffeln mit Zuckerschoten

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 200 gr Zuckerschoten
- 1 kl. Dose Mais
- 250 gr Paprikaschoten, rot
- 2 EL Butter
- etwas Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zuckerschoten in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, dann kalt abschrecken.
3. Den Mais abtropfen lassen und die Paprika in kleine Stücke schneiden.
4. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter mehrmaligem Wenden ca. 10 - 15 Minuten lang braten.
5. Paprika, Mais und Zuckerschoten hinzugeben und weitere ca. 3 - 4 Minuten braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und die klein gehackte Petersilie unterheben.
6. Gegebenenfalls etwas von der Petersilie aufbewahren und als Deko benutzen.

Diese Bratkartoffel-Variante schmeckt so lecker, da braucht man gar nichts anderes "dazu".

Wir wünschen guten Appetit!

