Knusprige Kartoffelecken mit Schwarzkohl

Zutaten für 2 Personen

2 rote Zwiebeln
Knoblauch,geschnitten
1 Bund Schwarzkohl / Palmkohl, Stiele entfernt und in Streifen geschnitten
Petersilie oder Salbei
Chiliflocken
Salz Pfeffer
Parmesan Käse

ZUBEREITUNG

Die Kartoffelecken mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilie / Salbeiblätter und den geschnittenen Knoblauch untermischen.

Backblech mit Backpapier vorbereiten, Ofen auf 190 Grad aufheizen.

Die Kartoffeln im heißem Backofen ca. 60 min rösten.

Nach ca 30 min könnt ihr die roten Zwiebeln in einer Pfanne anbraten bis sie leicht karamelisieren. Nun den Schwarzkohl dazugeben, bis er leicht zusammenfällt.

Danach den Kohl mit den Kartoffelecken in einer Schüssel vermischen. Mit Chiliflocken und Parmesan nach Geschmack verfeinern und….

sich schmecken lassen.

Das Gericht könnt ihr auch mit Grünkohl oder Mangold zubereiten!

Dazu passt ein Baguette mit Kräuterbutter.

Wir wünschen „ Guten Appetit“

Britta`s Gemüsekiste