

Bratkartoffeln mit feurigen Chilis

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

- » 1,5kg Kartoffel(n)
- » 100g Speck (fett)
- » 2 Zwiebel(n)
- » 4 Knoblauchzehe(n)
- » 2 rote Chilischote(n)
- » 2 Zweige Rosmarin
- » Salz & Pfeffer

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, abbrausen und trockentupfen. Anschließend die Knollen in Spalten schneiden. Den Speck in feine Würfel schneiden. Eine hohe Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin auslassen. Die Kartoffelspalten dazugeben und bei aufgelegtem Deckel etwa 15min dünsten.

2. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln. Die Chilischoten abbrausen, putzen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Alles zu den Kartoffeln geben und offen weitere 10min braten.

3. Die Rosmarinzweige abbrausen, gut abtropfen lassen und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz sowie Pfeffer kräftig würzen und fertig garen. Die Bratkartoffeln in einer Schüssel anrichten, evtl. mit Kräuterzweigen garnieren und servieren. Besonders fein werden die Kartoffeln, wenn Sie sie noch mit enthäuteten, entkernten und grob gewürfelten Tomaten vermischen.

Nährwerte: 320kcal/E13g/F2g/KH57g pro Portion

angelegt am: 09.02.2005

Rezept-Nr: 1506

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke