

Bratkartoffelpfanne mit Cabanossi

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 1 rote Paprika
- » 1 grüne Paprika
- » 2 Zwiebel(n)
- » 150g Cabanossi
- » 6 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 100g Crème fraîche
- » 50g Peperoni
- » Petersilie

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Wasser je nach Größe 15-20min kochen. Anschließend kalt abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln abkühlen lassen.

2. Paprikaschoten putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Cabanossi in Scheiben schneiden.

3. 2EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Paprikastücke darin unter Wenden kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Cabanossi zugeben und kurz mit anbraten.

4. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Paprikamischung aus der Pfanne nehmen. 2EL Öl in der Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin in zwei Portionen unter Wenden knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Paprikamischung zu den Kartoffeln geben und ca. 3min weiterbraten. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Mit Crème fraîche, eingelegten Peperoni und Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 550kcal/E14g/F37g/KH35g pro Portion

angelegt am: 02.03.2005

Rezept-Nr: 1607

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke