Kartoffelgemüse mit Tomaten

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

» 500g Kartoffel(n)
» 6 Schalotte(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 1 gelbe Paprika
» 1 grüne Paprika
» 6 Tomate(n)
» 100ml Olivenöl
» 200ml Weißwein
» Salz & Pfeffer
» 1 TL Thymian

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen. Schalotten in Spalten schneiden, Knoblauch fein hacken. Paprikaschoten putzen, waschen, grob würfeln. Tomaten häuten, vierteln, entkernen.

2. Olivenöl erhitzen, Gemüse und Kartoffeln darin einige Minuten andünsten. Wein angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 35min garen. Thymianblättchen einrühren, servieren.

Nährwerte: 393kcal/E4g/F25g/KH26g pro Portion

angelegt am: 08.06.2006 Rezept-Nr: 2035

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