Kartoffelpfanne mit grünem Spargel

Spargel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 800g Kartoffel(n)
» 450g Spargel (grün)
» Salz & Pfeffer
» 250g Cocktailtomaten
» 1 Zwiebel(n)
» 1-2 Knoblauchzehe(n)
» 30g schwarze Oliven
» 1 Zweig Rosmarin
» 35g Butterschmalz
» 600g Lammkotelett(s)
» 100g Schafskäse

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale 10-15min kochen. Spargelenden abschneiden, die Spargelstangen in Stücke schneiden. In wenig kochendem Salzwasser 3-4min garen. Cocktailtomaten halbieren. Zwiebel grob würfeln, Knoblauch fein hacken. Oliven in Streifen schneiden. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen. Kartoffeln und Spargel abtropfen lassen.

2. Etwas Butterschmalz erhitzen, Lammkoteletts darin unter Wenden 6-8min braten. Zum Schluss Knoblauch zufügen, kurz mitbraten. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

3. Kartoffeln in restlichem Butterschmalz unter Wenden ca. 5min anbraten. Zwiebeln und Rosmarin zufügen, ca. 2min mitbraten. Tomaten, Spargel und Oliven zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse darüber bröseln. Zugedeckt 3-5min schmoren. Mit den Lammkoteletts servieren.

Nährwerte: 710kcal/E28g/F53g/KH29g pro Portion

angelegt am: 15.10.2003 Rezept-Nr: 585

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