

Bratkartoffelpfanne

Zutaten für 4 Personen

- 800 g gekochte Kartoffeln
- 250 g dünner grüner Spargel
- je 1 rote und gelbe Paprika
- ½ rote Beete
- 2 Lauchzwiebeln
- einige schwarze Oliven
- 100g Schafskäse
- Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Paprika waschen, entkernen in 3 cm Stücke schneiden,

Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden, evtl. etwas schälen, in 3 cm Stücke schneiden. Rote Beete schälen und würfeln. Lauchzwiebeln waschen und ebenfalls in Stücke schneiden.

Kartoffeln in einer heißen Pfanne mit Öl kross anbraten.

Eine zweite Pfanne mit Öl erhitzen, Spargel, Lauchzwiebeln, rote Beete kurz anbraten und ca. 5 min. dünsten, Paprika zufügen und bissfest garen.

Mit Salz & Pfeffer würzen, Oliven darunter mischen, Schafskäse darüber streuen und mit den Bratkartoffeln servieren.