



REZEPT DER WOCHE

HERBSTLICHE KARTOFFELPFANNE

Zutaten

5 Karotten

1 kg Kartoffeln, vorw. festk.

1 - 2 Zwiebeln

200 ml Sahne

4 EL Öl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

Optionale Toppings:
angebratene Champignons
Spritzer Zitronensaft oder
Crème fraîche
geröstete Sonnenblumenkerne oder
gehobelter Parmesa

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich reinigen, in Viertel teilen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und 10 Minuten gar kochen.

Währenddessen die Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren, schälen und klein hacken.

Die Kartoffeln abseihen und gut abtropfen lassen. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und Zwiebeln sowie Karotten etwa 2 Minuten kräftig anrösten.

Anschließend die Kartoffelwürfel hinzufügen und weitere 5 Minuten goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Mit der Sahne aufgießen, kurz köcheln lassen und erneut abschmecken.

Tipp: Dazu passt ein frischer grüner Salat oder knuspriges Baguette.



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

www.grischower-gartengemuese.com