

Saures Kartoffel-Gemüse mit Zwiebel-Spießchen

Für 2 Personen

2 saure Gurken a 60 g	500 g festk. Kartoffeln	10 kleine rote Zwiebeln
40 g Butter	100 g Crème-fraîche	2 EL Apfelessig
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund frische Salbeiblätter	Salz
weißer Pfeffer		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln abziehen und die Gurken in Würfel schneiden. Die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Jeweils eine Zwiebel und zwei Salbeiblätter im Wechsel auf die Holzspießchen verteilen, bis insgesamt vier Zwiebeln auf dem Spieß stecken. Die Petersilienblätter abzupfen und kleinhacken. Etwa die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelspießchen bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden in der Pfanne braten und nach etwa zehn Minuten von der Kochstelle nehmen und warm halten. Die Gurkenwürfel mit der restlichen Butter, der Crème-fraîche und dem Essig unter die Kartoffeln mischen und mit Pfeffer abschmecken. Das saure Kartoffelgemüse mit den Zwiebelspießen auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Ingeburg Jahns am 21. November 2011