

Florentiner Kartoffeln

Für 2 Portionen

4 festkochende Kartoffeln	150 g frischer Spinat	100 g Kirschtomaten
3 Frühlingszwiebeln	2 Stängel glatte Petersilie	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	100 g Feta (Schafskäse)	2 EL Olivenöl
1 Schuss Pernod	100 g Sahne	Parmesanspäne
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	

Kartoffeln schneiden:

Die vorgegarten Kartoffeln mit Schale der Länge nach in etwas dickere Scheiben schneiden.

Gemüse und Küchenkraut zerkleinern:

Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die harten Stiele entfernen und die Blätter grob schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Käse portionieren:

Den Feta mit Küchenpapier trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.

Kartoffeln anbraten:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben möglichst nebeneinander darin verteilen und bei mittlerer bis starker Hitze anbraten. Die Scheiben wenden und von der anderen Seite ebenfalls anbraten, dabei eine kleine Pfannenecke frei schieben. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in der freien Pfannenecke mitbraten.

Gemüse und Käse braten:

Die halbierten Kirschtomaten, den Spinat und den Feta mit zwei Dritteln der Frühlingszwiebelringe dazugeben.

Pfanne ablöschen und abschmecken:

Den Pfanneninhalt gut durchschwenken und mit 1 Schuss Anisée sowie der Sahne ablöschen. Die Flüssigkeit leicht einkochen, dann den Parmesan einstreuen und das Ganze noch einmal gut durchschwenken. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Die Kartoffelscheiben leicht überlappend in einer Linie auf zwei Tellern anrichten, die Spinat-Tomaten-Feta-Mischung darüber verteilen und die Florentiner Kartoffeln mit Petersilie und den restlichen Frühlingszwiebelringen garniert servieren.

Frank Rosin am 27. Mai 2021