

Bratkartoffel-Gemüsepfanne

Für 2 Portionen

10 kleine Kartoffel	1 große Paprikaschote	100 g Kaiserschoten
$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ m.-große Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Schinkenwürfel	Olivenöl	Grillgewürz
Kräuter der Provence	Salz, Pfeffer	Petersilie

Die kleinen Kartoffeln säubern, mit Schale in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Etwa 14 Minuten kochen lassen.

Einstechen und auf Festigkeit prüfen. Sie sollten noch etwas fest und damit noch nicht ganz durch sein. Abschütten, mit kaltem Wasser abschrecken und ungepellt in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In der Zeit, in der die Kartoffeln kochen, die restlichen Zutaten vorbereiten. Paprika in größere Würfel schneiden. Knoblauchzehe abziehen. Schalotte und Zwiebel ebenfalls in etwas größere Würfel schneiden. Die Enden der Kaiserschoten abtrennen und jeweils mittig durchteilen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die halbierte Knoblauchzehe mit den Schalottenwürfeln leicht anbraten. Die Kartoffelscheiben in das Öl geben und bei hoher Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Paprikawürfel hinzugeben und einige Minuten mitbraten. Danach Kaiserschoten, Zwiebel- sowie Schinkenwürfel hinzugeben. Noch etwa 2 - 3 Minuten mitbraten, es sollte alles bissfest bleiben.

Zum Schluss mit Grillgewürz, Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer würzen und durchschwenken. Warm servieren und eventuell noch mit Petersilie garnieren.

Dazu passt Baguette und ein Kräuter-Knoblauchdip. Wer es fleischlos haben möchte, lässt die Schinkenwürfel weg.

NN am 03. Januar 2024