Rezeptempfehlungen

Bratkartoffel-Variation

1 Die ungeschälten Kartoffeln gar kochen, abkühlen lassen, die Schale abpellen und in Scheiben schneiden.
2 Etwa 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die gewürfelte Zwiebel und den gepressten Knoblauch glasig dünsten. Danach die Pfanne erst einmal zur Seite stellen.
3 Mit dem Gemüsehobel die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und in 3 EL Olivenöl bissfest anbraten, mit dem Zitronensaft vermischen und salzen. Die Pfanne erst einmal zur Seite stellen.
4 Die Kartoffelscheiben mit dem restlichen Öl in einer großen Pfanne kross anbraten. Die Zucchini und die Zwiebeln mit untermischen, erhitzen und mit Salz und Pfefferabschmecken.

Zutaten:

- 250g Blaue Anneliese
- 250g Linda
- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- Saft von einer 1/2 Zitrone
- Salz und Pfeffer

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG - Ebstorfer Str. 1 - 29576 Barum - Tel. 05806 / 304 - Fax 05806 / 1250
eMail: info@kartoffelvielfalt.de - Web: www.kartoffelvielfalt.de