

pikante Bratkartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr gekochte Pellkartoffeln (vorwiegend fest kochend), 1 Bund Schnittlauch, 100 gr Gewürzgurken, 2 rote Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 100 gr durchwachsener Speck, 4 Esslöffel Öl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Esslöffel Kapern (Glas).

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und längs vierteln oder halbieren. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in Röllchen schneiden. Gurken in schmale, lange Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Die Zwiebeln in feine Ringe, den Knoblauch in Scheiben teilen. Den Speck in schmale Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

In einer großen Pfanne 1 -2 EL Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, herausnehmen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen, Speckstreifen zufügen und anbraten. Kartoffeln zugeben und braun braten. Bratkartoffeln salzen und pfeffern, Gurken, Zwiebel-Knoblauch-Mischung und Kapern zugeben. Kurz erhitzen und mit Schnittlauch bestreut servieren.