

Kartoffeln Rezepte

Kartoffel Knoblauch Pfanne

Anzahl: 4 Personen Gemüsegerichte

500 g	Kartoffeln -klein, neu	10	Knoblauchzehen
1	Bd. Frühlingszwiebeln		-Salz und Pfeffer
2	Essl. Speiseöl		Thymian
			Wasser

Die Kartoffeln waschen, die Schale mit einer Bürste abschaben.

Frühlingszwiebeln putzen, das dunkle Grün abschneiden, die Zwiebeln waschen, längs halbieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln hinein geben, von allen Seiten anbraten, die Frühlingszwiebeln, Knoblauchzehen (ungeschält) hinzufügen, etwa 5 Minuten mit braten lassen, mit Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen.

Etwas Wasser hinzu gießen, die Kartoffel - Knoblauch Pfanne in 10 - 15 Minuten gar dünsten lassen.

Gegrillte Nackenkoteletts passen gut dazu.