

Bratkartoffeln mit getrockneten Tomaten

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienisch, ideal fleischlos oder zu einem kleines Steak oder gebratenem Schafskäse

Zutaten

- 1 Kg geschälte Pellkartoffeln
- 250 g rote Zwiebeln in grobe Spalten
- 100 g grüne Oliven ohne Stein, halbiert
- 10 Stück italienische Tomaten in Öl, in groben Würfeln
- 2-3 El Butterschmalz
- 2 Zweige ZitronenThymian, gezupft, gehackt
- 1 Bündchen gehackte Petersilie
- Einige Basilikum Blätter in Streifen
- Knoblauchsatz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, ev. eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die gut gewaschenen Kartoffeln zunächst lediglich 8 min. in Salzwasser mit etwas Kümmel kochen; abgießen und in Scheiben schneiden.

Schritt2

In einer ausreichend großen Pfanne (Oder auch zwei) in heißen Butterschmalz mit Ruhe, etwa 10 min. von beiden Seiten braten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, erst wenden, wenn sie appetitlich Farbe genommen haben.

Schritt3

Die Zwiebel Spalten und Tomatenwürfel dazu geben, weitere 5 min. bei gedrosselter Hitze zu Ende braten.

Schritt4

Zuletzt die Oliven und die Kräuter unter schwenken, mit Basilikum Streifen bestreut servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Tags:** bratkartoffeln, fleischlos, getrocknete tomaten

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bratkartoffeln-mit-getrockneten-tomaten/>