

Friesische Kartoffelpfanne mit Sauerampfer und Krabben

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, einfach, schnell, lecker

Zutaten

- (4 Personen)
- 800 g Kartoffeln / Drillinge
- 300 - 350 g küchenfertiges Krabbenfleisch
- 50 g gehackten Sauerampfer
- 2 Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 50 g Sauerampfer, gehackt
- 250 g Kirschtomaten, halbiert
- Etwas Butterschmalz
- Salz und Pfeffer, etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Kartoffeln in Salzwasser mit Kümmel ca. 10 min., nicht zu weich kochen, auskühlen lassen, pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Schritt2

In heißem Butterschmalz von allen Seiten recht braun anbraten,

Schritt3

(denn wer kann noch wirklich gute Bratkartoffeln machen)

Schritt4

salzen pfeffern und etwas gemahlenen Chili darüber geben.

Schritt5

Den Knoblauch und Frühlingslauchringe dazu geben, 2-3 min. weiter braten. Dann folgen „ganz kurz“ die Kirschtomaten und das Krabbenfleisch, das eigentlich nur heiß werden muss, sowie der gehackte Sauerampfer..

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Rustikal sofort auftragen und ein kühles Bier und einen eiskalten Korn dazu reichen.

Rezeptart: Friesische Rezepte, Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, friesisch, für jeden tag, krabben, lecker, sauerampfer, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/friesische-kartoffelpfanne-mit-sauerampfer-und-krabben/>