

Karamellisierte Kartoffeln mit Rosmarin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas anderen Bratkartoffeln für den vegetarischen orientierten Single

Zutaten

- Für die karamellisierten Bratkartoffeln
- 900 - 1000 g gleichmäßig kleine, gekochte Pellkartoffeln, geschält
- 5 El Panierbrot
- 1 Tl frischer, gehackter Rosmarin
- 1 Tl Zucker
- 2 El Butterschmalz
- Für den Champignon Spinat:
- 600 g T. K. Blattspinat, aufgetaut, gut ausgedrückt
- 100 g braune Champignons, geputzt, in Scheiben
- 10 g getrocknete Steinpilze, in etwas Gemüsebrühe eingeweicht
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 El Butter
- 1 Tl Mehl
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Champignon Spinat:

Schritt2

Die Steinpilze zunächst 15 min. in der Gemüsebrühe einweichen, danach gut ausdrücken. Den Einweichfond mit dem Mehl und der Sahne glatt rühren.

Schritt3

Die frischen Champignon und die getrockneten Steinpilze in der Butter anbraten, Zwiebel - und Knoblauchwürfelchen dazu geben; 2 - 3 mi. zusammen schwitzen lassen.

Schritt4

Den gut ausgedrückten Spinat dazu geben, kurz zusammen fallen lassen. Die Mehl - Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, kurz einmal aufstoßen lassen.

Schritt5

Zeitgleich, in einer ausreichend großen Stielpfanne die kleine Kartoffel von allen Seiten, goldbraun braten, salzen und pfeffern.

Schritt6

In den letzten 2 - 3 min. mit dem gehackten Rosmarin bestreuen und mit etwas Zucker glacieren, dann alles mit dem Panierbrot schwenken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die glacierten Kartoffeln auf dem Champignon Spinat

Schritt9

anrichten.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** preiswert, schnelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karamellisierte-kartoffeln-mit-rosmarin/>