



Mediterrane Kartoffelpfanne

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnelles Single Gericht mit mediterranem Flair und Aromen

Zutaten

- 400 g fest kochende Kartoffeln
- 1 italienische Salsiccia (150 g -200 g) oder grobe, deutsche Bratwurst
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 40 g schwarze Oliven, entkernt, halbiert
- ½ TL Fenchelsamen
- 1 - 2 Knoblauchzehen fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 1 TL frische Thymianblättchen, gehackt
- 1 TL Rosmarinnadeln, gezupft, gehackt
- 4 - 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln mit dem Fenchelsamen in Salzwasser 20 min. kochen, danach pellen, abkühlen lassen. In 2 cm großen Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit Olivenöl rund herum goldbraun braten.

Schritt2

Die Bratwurst aus der Pelle drücken und in kleinen Stücken mit braten. Die Schalotten, Oliven und den Knoblauch dazu geben, salzen, pfeffern, zuletzt die Kräuter unter schwenken, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** preiswert, Schnelles Single Gericht, unkompliziert, unter 30 min.

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)625
- Fett (g)48
- KH (g)32
- Eiweiss (g)16
- Ballast (g)6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterrane-kartoffelpfanne/>