



# Schnelle, bunte Kartoffelpfanne mit Krabben und Sauerampfer

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Alltagsküche, schnell und einfach, ideal für die gestresste Hausfrau oder den Single

## Zutaten

- 250 - 300 g frisches, deutsches Krabbenfleisch, küchenfertig
- 800 g gleichmäßig, große gekochte Pellkartoffeln
- 2 mittelgroße, rote Zwiebeln in Scheiben
- 1 Stange Frühlingslauch, in dünnen Scheiben
- 125 g Kirschtomaten, gewaschen, halbiert
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 El frischer, gehackter Sauerampfer
- 3 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer oder frisch gemahlener Chili

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die geschälten Pellkartoffeln à la Wedges Potatoes in Spalten schneiden und zunächst in Rapsöl und etwas Butter von allen Seiten farbig anbraten.

### Schritt2

Den Frühlingslauch und die Zwiebeln dazu geben, 4 - 5 min. weiter braten, salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer oder Chil würzen.

### Schritt3

Zuletzt, kurz vor dem Servieren die Kirschtomaten, das Krabbenfleisch und den Sauerampfer unter schwenken, nur noch erhitzen.

**Schritt4**

**Schritt5**

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche

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