

Flower Sprouts mit Bratkartoffeln

Zutaten für 2 Personen:

500 g Kohlröschen
6 Kartoffeln
(150 g Speck)
1 Peperoni
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
3-4 EL Weißwein
2 EL Butterschmalz
Salz und Pfeffer



*Guten
Appetit!*

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Kohlröschen waschen. (Speck in kleine Würfel schneiden.) Peperoni waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Petersilie waschen und klein hacken.

In einer Pfanne mit Deckel das Butterschmalz erhitzen. Die rohen Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Umrühren ca. 10 Minuten von allen Seiten anbraten, bis sie schön goldbraun sind.

(Speck,) Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und weitere 10 Minuten ohne Deckel, bei mittlerer Hitze, knusprig ausbraten.

Kohlröschen tropfnass dazugeben und 2-3 Minuten anbraten. Immer wieder umrühren, damit die Kohlblätter nicht verbrennen. Petersilie und Weißwein dazu geben, alles durchmengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.