

Bratkartoffel Rezepte

Bratkartoffeln Mit Gemüse Und Feta

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Feta, Kartoffel, Lauch, Speck

500 g	Kartoffeln, eher fest kochend	2	Essl. Olivenöl
4	Mittlere Rüebli	2	Essl. Bratbutter
250 g	Gemüselauch		Salz
1	große Zwiebel		Schwarzer Pfeffer
1	Knoblauchzehe	200 g	Cherrytomaten
150 g	Magere Bratspecktranchen	200 g	Feta

Kartoffeln und Rüebli schälen und in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. Den Lauch rüsten und in Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und grob hacken. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Den Bratspeck in Streifen schneiden.

In einer großen Bratpfanne oder in einem Wok Olivenöl und Bratbutter erhitzen. Den Speck darin anrösten. Dann Zwiebel, Knoblauch, Kartoffeln, Rüebli und Lauch beifügen, alles leicht salzen und pfeffern und unter gelegentlichem Wenden halb zugedeckt fünfzehn bis zwanzig Minuten braten, bis Kartoffeln und Rüebli knapp weich sind.

Die Cherrytomaten halbieren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Feta klein würfeln.

Nach fünfzehn Minuten Bratzeit Cherrytomaten und Feta zum Gemüse geben und dieses wenn nötig nachwürzen. Die Pfanne zudecken und alles nochmals gut fünf Minuten auf mittlerem Feuer fertig garen. Möglichst heiß servieren.