

Nudelsalat Rezepte

Bratkartoffel Wurst Pfanne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Kartoffel, Tomate, Wurst, Bratkartoffeln,

600 g	Kartoffeln festkochend - mittelgroße	2	Teel. Getr. Kräuter der Provence Salz
400 g	Fleischwurst	1	Teel. Edelsüßes Paprikapulver
2	Zwiebeln	150 g	Gouda
400 g	Feste mittelgroße Tomaten	1	Bund Krause Petersilie
5	Essl. Öl		

ZUBEREITUNG

ca. 1 Stunde

Würzig. knusprig. wunderbar! Fleischwurst, Bratkartoffeln und Tomaten werden mit Käse im Ofen überbacken Kartoffeln in Wasser zugedeckt aufkochen und in 15-20 Min. bissfest garen. Inzwischen die Fleischwurst pellen, längs halbieren und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln längs halbieren und quer in 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Kartoffeln abgießen, kurz abdämpfen lassen, pellen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden.

Kartoffeln in einer grossen Pfanne in 2 Portionen mit je 2 EL Öl goldbraun braten und warm stellen. Wurstscheiben im Bratfett und 1 EL Öl hellbraun anbraten, warm stellen. Zwiebeln im Bratfett unter Rühren glasig dünsten. Kartoffeln, Wurst, Kräuter der Provence und Tomaten in der Pfanne schichten, mit Salz und Paprikapulver würzen. Käse würfeln und auf den Kartoffeln verteilen.

Pfannenstiel mit Alufolie umwickeln. Kartoffelpfanne im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 10 Min. überbacken. bis der Käse verlaufen ist. Inzwischen die Petersilienblättchen abzupfen, hacken und über die Kartoffelpfanne streuen. Dazu passt grüner Salat.

Die Bratkartoffeln werden besonders knusprig, wenn sie schon am Vortag gekocht werden.