

Kartoffeln Rezepte

Kartoffel mit Weißkrautkruste

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Teigwaren, Hauptspeise

4	große Kartoffeln	1	Essl. Semmelbrösel
1/8	Weisskraut	200 g	Feta
1	Zwiebel		Pfeffer und Salz
1	geh. TL Majoran, gerebelt		Butter, Olivenöl
1/2 Bund	Petersilie, fein geschnitten		

Die Kartoffeln kochen und pellen. Das Weisskraut und die Zwiebel in sehr feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne mit Butter die Zwiebeln kurz anschwitzen. Das Weisskraut zugeben, mit etwas Pfeffer und Salz würzen und bei geringer Hitze das Kraut anrösten. Das Kraut ist fertig, wenn es aussieht wie goldbraun geröstete Zwiebeln. Zum Schluss Majoran und die Petersilie untermischen.

Die gekochten Kartoffeln der Länge nach halbieren, mit einem Löffel etwas aushöhlen und die beim Aushöhlen gewonnenen Kartoffelstücke mit dem Kraut mischen.

Die Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter anrösten. Die Krautmasse in die Kartoffeln füllen, mit den Semmelbröseln bestreuen und unter der Grillschlange kurz gratinieren.

In der Zwischenzeit den Feta in 1 cm starke Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer würzen und ebenfalls unter der Grillschlange kurz wärmen.