

Kartoffel-Bratwurst-Pfanne

Für 4 Portionen

800 g Kartoffeln, vorw. festk.	1 grüne Paprika	1 gelbe Paprika
4 Frühlingszwiebeln	3 Bratwürste, à 70 g	2 EL Rapsöl
150 g Cocktailtomaten	Salz, Pfeffer	0,5 TL Paprikapulver
4 Stiele Petersilie		

Kartoffeln schälen und 1 cm groß würfeln.

Paprika vierteln, Stiel, Kerne und die weißen Trennwände entfernen und Paprika würfeln.

Die Enden der Frühlingszwiebeln abschneiden und in Stücke schneiden.

Bratwürste in 3 cm große Stücke schneiden.

Die Kartoffeln leicht vorgaren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze rundum hellbraun anbraten.

Dann Paprika, Frühlingszwiebeln und Bratwürste dazugeben und 10 Minuten mitbraten, dabei gelegentlich rühren. In den letzten 2 Minuten die Cocktailtomaten zufügen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden.

Pfanne mit Petersilie bestreuen und servieren.

NN am 26. November 2025