

Kartoffel-Gemüse-Gröstl

Für zwei Personen

400 g festk. Mini-Kartoffeln	1 Zucchini	100 g breite Bohnen
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 Karotten
4 Frühlingszwiebeln	1 unbehandelte Zitrone	1 Knoblauchzehe
2 Zweige glatte Petersilie	Öl, Salz, Pfeffer	2 TL Bratkartoffelgewürz

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, schälen, abkühlen lassen und in Würfel schneiden. Von den Bohnen die Enden entfernen, schräg in 1 bis 1,5 cm breite Stücke schneiden. Paprika vierteln, die weißen Häute entfernen, entkernen, mit einem Sparschäler schälen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Bohnen, Paprika und Karotten über einem Topf mit Salzwasser vordämpfen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln in einer Pfanne nach und nach in neutralem Öl anbraten. Zucchini schälen, in Scheiben schneiden und zu den Bratkartoffeln geben. Das gedämpfte Gemüse in die Kartoffel-Zucchini-Pfanne geben. Mit Knoblauch und Salz und Pfeffer würzen und von der Hitze nehmen und die Butter hineingeben und schmelzen lassen. Petersilie waschen, abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Über das Gemüse streuen und nach Geschmack etwas Zitronenschale darüber streuen. Frühlingszwiebeln dazu geben.

Alfons Schuhbeck am 15. Februar 2018