

„_ Oliven-Knoblauch-Kartoffeln mit Paprika und Schalotten



Zutaten für vier Personen

400 g kleine, gegarte Pellkartoffeln
100 g rote Paprikaschote
100 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g schwarze Oliven
2 EL natives Olivenöl extra
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver
Cayennepfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und halbieren, die Paprika in Streifen und die Schalotten in feine Würfel schneiden.

Das Olivenöl erhitzen, die Kartoffeln darin goldbraun anbraten. Die Paprikastreifen und Schalottenwürfel zu den Kartoffeln geben und kurz mit anbraten. Die Oliven entkernen, in Streifen schneiden und mit den Knoblauchzehen zu den Kartoffeln geben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer würzen.

Servieren Sie die Kartoffeln als Beilage zu Fleisch und Fisch oder als Hauptgericht mit verschiedenen Dips.

Mein Tipp:

Geben Sie nach dem Braten geröstete Kürbiskerne über die Kartoffeln