

# Bratkartoffel- pfanne

mit Rosenkohl und Speck



## TIPP

Den Rosenkohl nach dem Putzen am Strunk kreuzweise einschneiden, das verkürzt die Garzeit und vermindert den bitteren Geschmack.

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

600 g festkochende Kartoffeln  
 400 g TK-Rosenkohl  
 300 g Schinkenwürfel  
 2 Zwiebeln  
 ½ Bund Schnittlauch  
 4 EL Butter  
 2 EL ÖL  
 1 EL Honig  
 1 TL Paprikapulver  
 1 Prise Muskat  
 Salz  
 Frisch gemahlener Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln mit Schale als Pellkartoffeln für 8–10 Minuten gar kochen – anschließend gut abkühlen lassen und schälen (lässt sich auch gut am Vortag vorbereiten).
2. Danach die Kartoffeln in mundgerechte Würfel oder dickere Scheiben schneiden und zunächst nur in Öl mit etwas Salz ringsherum bei mittlerer Hitze braten, bis sie beginnen, Farbe anzunehmen – das kann einige Minuten dauern.
3. In der Zwischenzeit Zwiebeln in dünne Streifen schneiden.
4. Sobald die Bratkartoffeln eine helle, goldbraune Farbe angenommen haben, die Temperatur erhöhen und Zwiebeln sowie Schinkenwürfel dazugeben – alles weitere 5–6 Minuten braten. Erst danach mit Paprikapulver und Pfeffer würzen.
5. In einer separaten Pfanne Butter erhitzen, Rosenkohl darin scharf anbraten und mit Honig karamellisieren.
6. Den Rosenkohl mit Salz und Muskat würzen und über die fertigen Bratkartoffeln geben – mit frisch gehacktem Schnittlauch servieren.