

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Frischkäse

Gattung: Kartoffelgerichte, Gemüsegerichte, Vegetarisch

200 g	Pellkartoffeln	1 Essl. Öl, Pfeffer
1/2	kleine, rote Paprikaschote	Muskat, Paprikapulver(mild)
4	Essl. Gemüsebrühe	2 Essl. körniger Frischkäse
50 g	Frühlingszwiebeln (2 St.)	1 Essl. Schnittlauchröllchen
25 g	Stangensellerie	

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Paprikaschote putzen und waschen, klein würfeln, zugedeckt in der Brühe garen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Sellerie waschen, putzen und in dünne Scheibchen schneiden.

Sellerie und Zwiebeln in Öl andünsten.

Die Paprika samt Flüssigkeit zugeben und 5 Min. dünsten, dann die Kartoffeln zugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver würzen.

Kartoffeln und Gemüse mit Frischkäse auf einem Teller mit Schnittlauch bestreuen.

Pro Person ca. 290 kcal/1200 kJ