

Bunte Kartoffelpfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 grüne Paprika, 800 gr gepellte, festkochende Kartoffeln, 2 mittelgroße Zwiebeln, 200 gr Salami, 4 kleine saure Gurken, 2 Esslöffel gehackte Petersilie.

Die Zubereitung:

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, waschen und in Würfel schneiden. Die (garen) Kartoffeln in Stücke und die abgezogenen Zwiebeln in Scheiben schneiden. 4 Eßlöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln darin braten, salzen und pfeffern. Inzwischen die Wurst in Stücke, die Gurken in Scheiben schneiden, beides in der Pfanne 5 Minuten mitbraten. Vor dem Servieren mit reichlich Paprikapulver (edelsüß) und Petersilie bestreuen.