

Knuspriger Federkohl mit Bratkartoffeln und Schalotten

Zutaten: (für 4 Personen)

- 600 g festkochende Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 400 g Schalotten
- 150 g Federkohl,
- 2 EL Olivenöl
- 30 g Bratbutter
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kartoffel-Würfel in Salzwasser 5 Minuten vorkochen, bis sie ein klein wenig weich sind. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln gut ausdampfen lassen.

Die Bratbutter und das Olivenöl in eine grosse Bratpfanne geben und erhitzen. Die Kartoffeln hineingeben, salzen und auf kleinem Feuer langsam rundherum anbraten.

Nach gut 5 Minuten die Schalotten zugeben, salzen und zusammen mit den Kartoffeln anbraten.

In der Zwischenzeit beim Federkohl den Blattstiel entfernen und die Kohlblätter dann in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Sobald die Kartoffeln und die Schalotten weich sind und Farbe angenommen haben, den Federkohl zugeben und ganz kurz (etwa 3 Minuten) bei grosser Hitze knusprig braten.

Grob gemahlene schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber geben.