Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Kochanfänger aufgepasst: Dieses leckere Rezept für Bratkartoffeln mit Zwiebeln gelingt auch ohne Kocherfahrung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Kartoffeln (festkochende)
2 Stk.	Zwiebel
40 g	Margarine
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver

Zubereitung

1. Für die Bratkartoffeln mit Zwiebeln zuerst Kartoffeln in reichlich Salzwasser gar kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Schälen und nach Belieben in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden.

2. Zwiebel schälen, große Zwiebeln halbieren und in dünne Streifen schneiden. Margarine in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Kräftig mit Pfeffer und Paprikapulver würzen und gut umrühren.

3. Kartoffeln dazugeben und mit den Zwiebeln verrühren. Alles bis zur gewünschten Bräune ca. 5-10 Minuten braten. Bei Bedarf noch mit etwas Salz abschmecken. Anrichten und servieren.

Tipp

Diese Bratkartoffeln mit Zwiebeln sind ideal zur Resteverwertung: Wer vom Vortag oder vom Mittagessen noch Kartoffeln übrig hat, kann sie prima für dieses Gericht verwenden.