

Bunte Kartoffel-Pfanne mit Zaziki

Eine schnelle Kartoffelpfanne mit Paprika für jede Party

etwa 2 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zaziki:

etwa 25 g Gewürzgurken
1 Knoblauchzehe
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
50 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
1 TL Olivenöl
1 TL Kräuternessig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten:

500 g kleine Kartoffeln
etwa 150 g rote Paprikaschoten
etwa 150 g gelbe Paprikaschoten
1 Zwiebel
1 Frühlingszwiebel
2 EL Olivenöl
2 EL Rosmarin gehackt
frisch gemahlener Pfeffer
20 g Parmesan

Zaziki:

Gurke auf Haushaltsreibe fein reiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Crème fraîche Kräuter, Quark, Öl, Essig und Knoblauch verrühren. Geriebene Gurke unterrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Zaziki im Kühlschrank etwas durchziehen lassen.

1 Vorbereiten:

Kartoffeln waschen, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und in etwa 15 Min. mit Deckel gar kochen. Kartoffeln abgießen und pellen. Paprika putzen und würfeln. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden.

2 Zubereiten:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die kleinen Kartoffeln in dem Öl bei schwacher Hitze anbraten, Paprikawürfel, Zwiebelringe dazugeben, kurz mitbraten und salzen. Frühlingszwiebelringe mit dem Rosmarin und Zaziki in die Pfanne geben und ebenfalls kurz miterhitzen. Die Kartoffel-Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan grob raspeln und kurz vor dem Servieren darüberstreuen.