

Kartoffel-Schwarzwurzel-Gröstl

Schnelles Pfannengericht aus der Alpenregion mit Leberkäse und Rosenkohl.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g Kartoffeln
150 g Rosenkohl
400 g Schwarzwurzeln
Zitronensaft
250 g Leberkäse (etwa 2 Scheiben)
etwa 50 g Butterschmalz
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Schwarzkümmel

Außerdem:

etwa 1 EL gehackte glatte Petersilie
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Wie bereite ich ein Kartoffel-Schwarzwurzel-Gröstl zu?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln schälen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Rosenkohl putzen, dabei den Strunk einritzen. Schwarzwurzeln schälen, in schräge Scheiben schneiden und in Zitronenwasser legen. Leberkäse erst halbieren, dann in Streifen schneiden.

2 Zubereiten:

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin kurz anbraten, dann Rosenkohl und Schwarzwurzelscheiben dazugeben und bei mittlerer bis schwacher Hitze etwa 15 Min. braten, dabei ab und zu wenden. Leberkäsestreifen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Schwarzkümmel würzen. Noch weitere 10 Min. braten.

3 Gehackte Petersilie dazugeben. Gröstl mit Crème fraîche servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Rosenkohl das Rezept einfach mal mit Flower Sprouts, einer neuen Gemüsezüchtung (Grünkohl und Rosenkohl), zubereiten.