



Vor lauter Aufregung mal wieder den dekorativsten Moment verpaßt...

salatherzen aus der Pfanne mit Bratkartoffeln

Rohe Kartoffeln

in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden (ich nehme gelbliche, rotschalige und lasse die Schale dran). In

ca. 1 EL Ghee o. Butterschmalz

in Antihaftpfanne braten; mittlere Stufe, ca. 1/2 Stunde (ungefähr, Herd-abhängig). Nicht so viel darin herumrühren!

Salzen und pfeffern

in der zweiten Hälfte der Zeit, dann ebenfalls

gewürfelte Zwiebeln

dazugeben. Die

Salatherzen

(1 bis 1,5 p. P.) säubern, längs halbieren. Bratkartoffeln zur Seite schieben, damit die Salatherzen Bodenkontakt bekommen, und mitbraten. Dann würzen mit

Salz/Pfeffer

etwas Sojasauce

und nach Belieben mit

etwas Curry oder Paprika

etwas mildem Essig

Die Salatherzen einmal wenden, wenn sie Bräune angenommen haben, Würzorgie wiederholen. Kurz vor Ende dann mit

Crème Fraîche

beträufeln/bestreichen in beliebiger Menge (gibt dann auch etwas Sauce) und mit geraspelt

Parmesan

bestreuen. Noch ein bißchen schmurgeln lassen, dann auf Teller umpacken und schlemmen.

Dieses wirklich leckere und gar nicht langweilige Rezept entstand im Mai 2015 an einem Abend mit Ausprobierlust am heimischen Herd...

Die Salatherzen bleiben bißfest, nehmen aber das Brataroma an – ich glaube, das ist das Leckere daran...

Man kann bei einer insgesamt größeren Menge auch die Bratkartoffeln in einer anderen Pfanne „parken“, wenn sie fertig sind, und für die Salatherzen nur die Röststoffe nutzen.