



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.