

Mairüben-Kartoffelpfanne

 25 min

 4 Personen

Zutaten

- 1 Bnd Mairüben
- 1 EL Butter
- 5 EL Gemüsebrühe
- Chilliflocken, Salz&Pfeffer
- ½ rote Paprikschote
- 1 Bnd Frühlingszwiebeln
- 1,3 kg Bernina Kartoffeln
- 1 Dose weiße Riesenbohnen
- 2 EL Butter
- Salz
- Schnittlauch

Zubereitung

1. Mairüben schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen und Mairüben darin anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen. Etwas Brühe hinzugeben, würzen und ca. 10 Minuten dünsten.
3. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen.
4. Weiße Bohnen abtropfen und abwaschen und zusammen mit Kartoffeln in heißer Butter schwenken.
5. Paprikaschote in Würfel und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Beides zu den Mairüben hinzugeben und kurz erhitzen (nicht weich kochen).
6. Auf einem Teller die Kartoffeln, Bohnen und das Mairübengemüse anrichten und mit Schnittlauch und etwas weißem Sesam bestreuen.

guten Appetit!



- Perfekt als besondere Beilage zu Fisch (dann die Hälfte verwenden)
- Es kann auch als One-Pot-Gericht gestaltet werden, indem ihr die gekochten Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneidet und zusammen mit den Bohnen in der Mairübenpfanne schwenkt.
- Die Kartoffeln können auch als Ofenkartoffeln zubereitet werden und erst am Teller angerichtet werden.