

Orangenkartoffeln mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Petersilie

Kategorie	vegetarisch
Geographisch	exotisch
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten

Diese Mischung aus normalen und süssen Kartoffeln verbindet sich reizvoll mit dem fruchtig-säuerlichen Orangensaft und der pikanten Frische der Frühlingszwiebeln. Schwarzer Pfeffer, Knoblauch und Petersilie runden das Ganze ab.



Mise en place

400 g Süsskartoffeln
400 g festkochende Kartoffeln

4 EL Olivenöl

2 Bio-Orangen

1 kleine Bio-Zitrone

1 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch
1 Mokkalöffel Milerb-Petersilie

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 EL Olivenöl

schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Das Gemüse schälen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden.

In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei Mittelhitze etwa 8 Minuten lang goldbraun braten. Immer wieder unrühren, damit nichts anhaften kann und darauf achten, dass sie nur gold-, nicht aber dunkelbraun werden.

Von den Orangen den Saft auspressen und auffangen.

Die Zitrone heiss waschen und die Hälfte der Schale fein reiben, beiseite stellen.

Die Milerb-Würzkräuter unter den Orangensaft mischen, alles mit dem Schwingbesen gut durchrühren. Dann die Kartoffelmischung mit dem Saft begiessen und alles etwa fünf Minuten leicht einkochen lassen. Die Zitronenschale ebenfalls darüberstreuen.

waschen, rüsten und in Ringe schneiden.

in einer separaten Pfanne aufwärmen und die Frühlingszwiebeln ganz kurz knackig dünsten.

Zum Servieren die Kartoffelmischung auf vorgewärmte Teller verteilen und mit den Frühlingszwiebeln und mit der restlichen Zitronenschale bestreuen. Am Schluss kräftig mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.