

Bratkartoffeln mit Baumnüssen und Salbei

5 grosse, rote Zwiebeln, halbiert, in Streifen geschnitten

zugeben, andünsten

2 kg Kartoffeln, geschält, in Würfel geschnitten

zugeben, unter zeitweiligem Wenden auf mittlerer Stufe 25-30 Min. braten

200 g Baumnusskerne zugeben, 5 Min. mitbraten

2 Hand voll Salbeiblätter kurz mitbraten

Kräutersalz

Muskatnuss

abschmecken

2-3 EL Bratbutter oder Bratfett

in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen

Servieren

Schmeckt ausgezeichnet mit Weichkäse (oder einer Käseplatte) und Salat

Geeignet für: vegetarisch

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung