

# Bratkartoffeln mit Baumnüssen und Salbei

2-3 EL Bratbutter oder Bratfett

in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen

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 Baumnuskerne zugeben, 5 Min. mitbraten  
2 Hand voll Salbeiblätter kurz mitbraten  
Kräutersalz  
Muskatnuss

abschmecken

## Servieren

Schmeckt ausgezeichnet mit Weichkäse (oder einer Käseplatte) und  
Salat

**Geeignet für:** vegetarisch

**Schwierigkeitsgrad:** mittlere Anforderung