

Bratkartoffeln von KücheAubila

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln festkochend
10 Stück Zwiebeln
750 g Rüebli
750 g Broccoli
750 g Zucchini (g)
400 g Feta (griechischer Schafskäse)
750 g Magerquark
2.0 Stück Knoblauchzehen
1.0 Bund Peterli
1.0 g Schnittlauch

Kartoffeln in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braten, dabei immer wieder wenden, damit sie nicht anbrennen. Hitze erhöhen und die Kartoffeln 5 Minuten knusprig braten. Mit Salz würzen.

Zwiebeln, Rüebli, Broccoli, Zucchini und Fetakäse schneiden mit Öl übergießen und in Backofen backen - danach würzen

Quark mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen verfeinern