

Die Zeltlager Kochkiste



Bratkartoffeln auf der Glut

Zutaten (10 Personen): 30 gekochte, mittlere Kartoffeln, 5 Zwiebeln fein gewürfelt, 15 Strauchtomaten fein gewürfelt, 1 kg Mozzarella fein gewürfelt, 2 Töpfe Basilikum, Olivenöl, 10 EL Butter, 1 Glas getrocknete Tomaten abgetropft und fein geschnitten, feste Salami oder Chorizo-Wurst in Scheiben nach Wunsch und Bedarf, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Kartoffeln pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben dazugeben. Sind die Kartoffelscheiben hellbraun, die Butter und die Zwiebeln auf den Kartoffelscheiben verteilen und alles gut wenden. Sobald eine goldbraune Farbe entsteht öfter die Kartoffeln wenden, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Erst jetzt mit Salz und Pfeffer würzen. Dann alle Tomaten und die Mozzarellawürfel unterheben. Wenn gewünscht auch zu diesem Zeitpunkt die Wurst dazugeben. Weiter auf der Glut erhitzen, bis der Mozzarella zu schmelzen beginnt.

Das gerupfte Basilikum in einer extra Schlüssel reichen, da Basilikum bei Hitze braun wird und Aroma verliert.

Idee: Nicht so viele Kartoffeln auf einmal braten, die Kartoffeln nehmen sonst keine Farbe an und werden „matschig“.

Die Glut darf nicht mehr so heiß sein, sonst verbrennt das Öl und wird bitter !