

KARAMELLISIERTE RÖSTKARTOFFELN



Ein Klassiker mit Pfiff! Probiert unser Rezept für karamellisierte Röstkartoffeln und bringt Abwechslung auf euren Beilagenteller.



Schwierigkeitsgrad
Einfach



Arbeitszeit
20 Minuten



Anlass
Beilagen



Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Kartoffeln
- 2 EL biozentrale Rapsöl
- 4 EL biozentrale Ahornsirup
- 2 EL biozentrale Sonnenblumenkerne
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale für 5 Minuten kochen, dann abgießen und anschließend in einer Pfanne bei hoher Hitze mit Rapsöl anbraten.
2. Den Ahornsirup und die Sonnenblumenkerne dazu geben und mit geschlossenem Deckel 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze weiter braten.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken – fertig!

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 1 / 1