

Kürbisgemüse mit lila Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen)

2 EL Rapsöl
300 g Kürbis
300 g Kartoffeln
3 Rosmarinzweige
2 EL Butter
Jodsalz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale kochen, pellen, abkühlen lassen und in 1 cm große Würfel schneiden. Kürbis schälen, Kerne entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Speck fein würfeln, Zwiebeln schälen und würfeln. Von den Rosmarinzweigen die Nadeln abzupfen und hacken.

2 EL Butter in der Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und die Rosmarinnadeln darin dünsten. Herausnehmen und mit weiteren 2 EL Öl den Speck und die Zwiebeln knusprig braten. Auf einem Sieb das Öl abtropfen lassen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kürbis- und Kartoffelwürfel darin goldbraun braten, Speck und Zwiebelwürfel unterheben.

Marlene Ortmann