

Herbstliches Puten-Gröstl mit Rosenkohl



Zutaten:

Für 2-3 Personen

- 500 g Kartoffeln (ca.) - z.B. Drillinge
- 300 g Putenschnitzel
- ca. 16 Stck. Rosenkohl
- 1 EL Butter
- 12 Rispentomaten
- 1 Zwiebel
- 3 EL Öl, neutral schmeckend
- 3 Stiele Petersilie
- Pul Biber, Curry, Salz & Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Vorbereitung:

Kartoffeln gründlich reinigen, nicht schälen und jetzt kochen.

Putenschnitzel abspülen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, beiseite stellen.

Rosenkohl waschen, putzen.

Zwiebel klein schneiden.

Tomaten waschen.

Petersilie kleinschneiden.

Zubereitung:

Zwiebel in Öl andünsten, Kartoffeln halbieren, auf der Schnittseite mit Salz, Pfeffer und Pul Biber würzen. Mit der gewürzten Seite in die Pfanne setzen, bräunen.

Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Gleichzeitig den Rosenkohl in Salzwasser ca. 10-12 Minuten garen, anschließend in eiskaltem Wasser abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt.

Butter im Topf zerlassen, Rosenkohl darin schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Putenstücke in der gleichen Pfanne wie die Kartoffel, mit den verbliebenen Zwiebeln, anbraten und bräunen. Sie sollten saftig bleiben.

Kartoffeln zum Puten-Gröstl in die Pfanne geben, kurz wieder erwärmen. Den Rosenkohl und die Tomaten dazu geben. Geschnittene Petersilie dazu und fertig ist die Gröstl-Pfanne.

Guten Appetit! 😊