



Bratkartoffeln – basisch

Zutaten für 2 Portionen

Für die Bratkartoffeln

- 550 g Kartoffeln, festkochend – schälen und in 1,5-cm-Würfel schneiden
- 300 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Kokosöl
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Prise Chiliflocken
- 1 TL Majoran, gerebelt
- Kristallsalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten
- Zieh-/Ruhezeit ca.

Für die Bratkartoffeln das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln 3 - 5 Min. scharf (mit Farbe) anbraten; dabei gelegentlich wenden.

Mit Paprika, Chili Majoran sowie Salz und Pfeffer würzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Min. garen; dabei gelegentlich umrühren. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bratkartoffeln auf zwei Teller verteilen und zusammen mit einem Salat oder mit Gemüse deiner Wahl servieren.

Unterstützen Sie unsere Arbeit – abonnieren Sie unser Foodscout-Magazin

Mit einem Abo [unseres veganen Rezepte-Magazins foodscout erhalten](#) Sie pro Jahr vier foodscout-Ausgaben – jeweils ein Heft im Frühjahr, Sommer, Herbst und im Winter. Jede Ausgabe ist auf 100 illustrierten Seiten prall gefüllt mit köstlichen veganen Rezepten. Gesunde Ernährung wird mit foodscout zum Kinderspiel. Denn unsere besten Rezepte sind leicht nachzukochen, gelingen garantiert und sind somit auch für Anfänger geeignet.

Das Abo für *foodscout* können Sie hier bestellen:

- In Deutschland (19,80 Euro): www.presseplus.de
- In Österreich (22 Euro): www.presseshop.at
- In der Schweiz (24 CHF): www.presseshop.ch

Nährwerte pro Portion

- Kalorien: 292 kcal
- Kohlenhydrate: 41 g
- Eiweiss: 6 g
- Fett: 10 g