

## Rezept der Woche: Kartoffelpfanne

### Zutaten (für 6 Portionen):

- +/- 1kg Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 2 Karotten
- 1 Schalotte
- Knoblauch
- etwas Tomatenmark
- 1 Dose Kokosmilch
- 2 EL Crème Fraiche
- Gewürze: Salz, Pfeffer + Currypulver  
(- Koriander)



### Material:

- Messer
- Sparschäler
- Schneidebrett
- Topf
- 2 Pfannen
- Pfannenwender
- Abtropfsieb
- Löffel

1



Kartoffeln schälen und waschen.

2



Kartoffeln im Wasser kochen bis sie weich sind.

3



Möhren waschen, schälen und klein schneiden.

4



Zucchini waschen und klein schneiden.

5



Die Schalotte schälen und klein schneiden.

6



Knoblauch schälen und klein schneiden.

7



Die Kartoffeln in ein Abtropfsieb abschütten.

8



Zucchini und Möhren mit etwas Öl eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten.

9



Schalotte und Knoblauch mit etwas Öl in eine andere Pfanne geben und glasig andünsten.

10



Crème Fraiche dazu geben.

11



Gemüse mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Tomatenmark hinzufügen.

12



Schalotten und Knoblauch zu dem Gemüse geben.

13



Kartoffeln klein schneiden und zurück in den Topf geben.

14



Gemüse aus der Pfanne zu den Kartoffeln geben.

15



Kokosmilch dazugeben und noch einmal nachwürzen.



**Wir wünschen einen  
Guten Appetit!**

