

Gröstl mit gebratenem Blumenkohl und Sesam

Zutaten für 4 Personen

6 gekochte Kartoffeln (mittelgroß)	am besten vom Vortag, schälen und in mundgerechte Würfel schneiden.
½ Blumenkohl	in kleine Röschen teilen, waschen und trockenschütteln.
20 g Butter	und
3 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen. Den Blumenkohl zugeben und etwa 5 Minuten anbraten. Kartoffeln zugeben, mit
Salz	würzen und unter gelegentlichem Schwenken rösten lassen.
120 g Kabanossi	in kleine Würfel schneiden, in die Pfanne geben, gut mischen und weitere 5 Minuten braten.
1-2 EL Sesamsaat	darüber streuen, mischen und weiterbraten.
2-3 EL Semmelbrösel	darüber streuen, mischen und weiterbraten.
1 EL Butter	zugeben und schmelzen lassen.
2 EL Olivenöl	zugeben und alles gut durchmischen.
4 Lauchzwiebeln	putzen, längs halbieren, in feine Streifen schneiden und in die Pfanne geben. Alles mit
Salz, Pfeffer, Paprika-, Chilipulver	abschmecken.
½ Bund Petersilie	waschen, trockenschütteln, grob hacken über die Kartoffelpfanne streuen und in der Pfanne servieren.

Das passt dazu: Spiegelei, Paprika-Mayonnaise, frischer Salat



Kartoffeln