

Frühlingszwiebeln und neuen Kartoffeln

Frühlingszwiebeln und neuen Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [16.03.2016](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

1500 g Neue Kartoffeln, möglichst klein

3 Bd. Frühlingszwiebeln

Knoblauch

Butter

Olivenöl

Salz

1 Bd. Thymian

Wasser

Zubereitung:

Die Kartoffeln unter fliessendem Wasser bürsten, jedoch nicht schälen.

Von den Frühlingszwiebeln nur das dunkle Grün wegschneiden, den Rest der Röhrchen mitverwenden. Die Zwiebeln je nach Grösse der Länge nach halbieren oder vierteln.

Den Knoblauch in Zehen teilen, schälen, halbieren und Keimling entfernen.

In einer beschichteten Bratpfanne die Butter und das Olivenöl erhitzen, Kartoffeln und Frühlingszwiebeln beifügen. Offen auf mittlerer Hitze unter gelegentlichem Durchrütteln gut 5 Minuten braten.

Den Knoblauch beifügen, die Hitze reduzieren und alles leicht salzen. 5 Minuten weiterbraten. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Über die Kartoffeln streuen.

Etwas Wasser beifügen und die Pfanne zudecken. Alles nochmals 10-15 Minuten dünsten, bis die Kartoffeln weich sind.