

Saure Bratkartoffeln mit Schwarzwurst und Radieschen



Zutaten:

Für 2 Personen:

- 4 große gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten
- 150 Gramm Schwarzwurst in Scheiben geschnitten
- 1 Bund Frühlingszwiebel, geputzt, gewaschen und in Scheiben geschnitten
- 2 Lorbeerblätter
- 14 Radieschen, geputzt und geschnitten
- Schuss Essig
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleiner Bund Schnittlauch, in dünne Röllchen geschnitten



Zubereitung

In einer heißen Pfanne mit Rapsöl die Kartoffelscheiben von beiden Seiten kross anbraten, zum Schluss hin die Lorbeerblätter hinzufügen. Dann die Scheiben von den Frühlingszwiebeln hinzufügen und die Pfanne mehrmals durchschwenken. Nach ca. 2 Minuten mit einem Schuss Essig ablöschen, die Pfanne vom Feuer nehmen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, dann die Scheiben von der Schwarzwurst, die Radieschenstücke und den geschnittenen Schnittlauch untermengen. Sofort servieren.