


Kartoffel-Schwarzwurzel-Gröstl

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

 bis 60 Min.**Zutaten:**

300 g Kartoffeln
150 g Rosenkohl
400 g Schwarzwurzeln
etwas Zitronensaft
250 g Leberkäse, etwa 2 Scheiben
etwa 50 g Butterschmalz
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Schwarzkümmel

Außerdem:

etwa 1 EL gehackte glatte Petersilie
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)

1 Vorbereiten:

Kartoffeln schälen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Rosenkohl putzen, dabei den Strunk einritzen. Schwarzwurzeln schälen, in schräge Scheiben schneiden und in Zitronenwasser legen. Leberkäse erst halbieren, dann in Streifen schneiden.

2 Zubereiten:

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin kurz anbraten, dann Rosenkohl und Schwarzwurzelscheiben dazugeben und bei mittlerer bis schwacher Hitze etwa 15 Min. braten, dabei ab und zu wenden. Leberkäsestreifen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Schwarzkümmel würzen. Noch weitere 10 Min. braten.

3 Gehackte Petersilie dazugeben. Gröstl mit Crème fraîche servieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Statt mit Rosenkohl bereiten Sie das Rezept doch mal mit Flower Sprouts, einer neuen Gemüsezüchtung (Grünkohl und Rosenkohl), zu.