

# Kartoffel-Bärlauch-Pfanne

mit Radieschen

Bio Kochbox KW 16



# Kartoffel-Bärlauch-Pfanne mit Radieschen



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 1 Bund Radieschen
- 1 Zwiebel
- 1 Handvoll Bärlauch
- 1 TL Senf

## Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

## Zubereitung:

Kartoffeln waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 10 Minuten vorkochen. Währenddessen Radieschen waschen und vierteln, Zwiebel fein würfeln, Bärlauch waschen, trockenschütteln und grob hacken. Kartoffeln abgießen und gut ausdampfen lassen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Kartoffeln bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten goldbraun braten. Zwiebel zugeben und 2–3 Minuten mitbraten.

Radieschen hinzufügen und kurz mit anrösten (sie sollen noch bissfest bleiben). Bärlauch und Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.