Bratkartoffeln mit Sauerkraut

Zubereitung

Zutaten Bratkartoffeln mit Sauerkraut

- 1EL Olivenöl
- 600g Neue Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Sauerkraut
- 2-3 Zweige Petersilie
- Rauchpaprika
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Bratkartoffeln mit Sauerkraut

Das Sauerkraut in einem Sieb ausdrücken. Die Kartoffeln mit der Schale halbieren. Die Knoblauchzehe mit der Schale zerdrücken. In einer Bratpfanne Öl erhitzen und die Kartoffeln und die Knoblauchzehe dazugeben und anbraten. Wenn die Kartoffeln eine schöne goldbraune Farbe haben, das Sauerkraut dazu geben und für einige Minuten kurz weiterbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und einen Drittel vom gehackten Peterli dazugeben.