

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Knusprige Kartoffelecken mit Palmkohl

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, geschält, der Länge nach halbiert und dann in Ecken geschnitten, Olivenöl, 1 EL frischen Salbei, klein geschnitten (alternativ 1 TL trockener Salbei), 1 TL Grobes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 4 Große Knoblauchzehen, zerdrückt oder in Scheiben geschnitten, 2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten, 1 Großer Bund Palmkohl, die Stängel abgeschnitten und in Streifen geschnitten, Chiliflocken nach Geschmack und Schärfegrad, Geriebener Parmesankäse zum Garnieren (optional) **Zubereitung:** Den Ofen auf 190°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffelecken mit Olivenöl beträufeln. Dann die Salbeiblätter darüber verteilen und mit den Kartoffelecken vermischen. Nun mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Knoblauch auf das vorbereitete Backblech legen und im Ofen rösten bis sie goldbraun sind (ca. 60 Minuten). Nach 30 Minuten die Kartoffelecken einmal wenden. Am Schluss den Herd auf 200°C stellen und die Kartoffeln knusprig backen (nochmal 15 Minuten). Dann aus dem Ofen nehmen und nochmal mit etwas Salz nachwürzen. Wenn die Kartoffelecken 30 Minuten im Ofen waren, können die Zwiebeln in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Stufe anbraten werden bis sie braun und karamellisiert sind. Nun den Schwarzkohl zu den Schalotten in die Pfanne geben und unter Umrühren anbraten bis der Kohl welk wird. Danach den Kohl mit den Kartoffelecken in eine Servierschüssel geben und vorsichtig vermischen. Evtl. mit den Chiliflocken würzen und den Parmesankäse darüber geben. Zum Schluss nochmal mit Salz abschmecken und sofort servieren.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com