# Kartoffel-Karotten-Pfanne



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Kartoffeln, vorw. festk. | 1 kg |
| Salz | |
| Karotten | 5 St. |
| Zwiebeln, gelb | 2 St. |
| Petersilie, frisch | 20 g |
| Öl | 4 EL |
| Pfeffer, schwarz | |
| Muskatnuss, gemahlen | |
| Schlagsahne | 200 ml |

## Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb

1. Kartoffeln waschen, vierteln und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 10 Min. garen.

2. Karotten waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

3. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen, Zwiebeln und Karotten darin ca. 2 Min. anbraten. Kartoffeln zugeben und nochmals ca. 5 Min. kross braten.

4. Alles mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit Sahne ablöschen. Ca. 1 Min. aufkochen lassen und ggf. nochmals abschmecken. Auf Tellern verteilen und mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 405 kcal |
| Kohlenhydrate | 61 g |
| Eiweiß | 9 g |
| Ballaststoffe | 8 g |
| Fette | 14 g |