

GEBRATENE GEMÜSEKARTOFFELN

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: 25 Minuten
Micro-Fermentationszeit: 12 Stunden

Am Vorabend Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und mind. 12 Stunden micro-fermentieren.

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 große Kartoffeln, gebürstet und gewürfelt
- 6 EL Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 grüne Paprikaschote, gewürfelt
- 4 TL Sojasoße
- ¼ TL schwarzer Pfeffer
- 6 Cherrytomaten, geviertelt
- 2 Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten

Zubereitung:

1. Das Wasser abschütten und ca. 10 Minuten dämpfen, bis sie gerade weich sind; mit einem scharfen Messer die Garprobe machen. Dann in kaltem Wasser auskühlen lassen.
2. Beiseitestellen.
3. 3 EL Gemüsebrühe in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erwärmen; Zwiebel und Paprikaschote zugeben.
4. Andünsten, dabei gelegentlich umrühren.
5. Die abgesiebten Kartoffelwürfel, restliche Gemüsebrühe, Sojasoße und schwarzen Pfeffer hinzufügen. Köcheln lassen, bis die Kartoffeln goldbraun sind, dabei mit einem Pfannenheber leicht umrühren.
6. Mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln anrichten.