



Orangen- Kartoffeln



2

Portionen



300

Kalorien



2/5

Level

TÜRKISCH INSPIRIERT.
KARTOFFELN MAL ANDERS.

Info

Zutaten

500 gr Kartoffeln
2 Orangen
Schale einer halben Orange
gerieben.
200gr Champignons
1 Stange Lauch
1/2 Bund Dill
(am besten frisch; wahlweise
getrocknet)
1 EL Öl
Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen bis du sie schneiden kannst und dann klein würfeln.
2. Fruchtfleisch einer Orange, die geschnittenen Champignons und den in Ringe geschnittenen Lauch in etwas Öl anbraten. Das Fruchtfleisch der zweiten Orange klein würfeln und zur Seite stellen.
3. Gewürfelte Kartoffeln mit in die Pfanne geben und für kurze Zeit anbraten.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Gehackten Dill und für das Extra an Aroma die geriebene Schale mit unterheben und beim Anrichten den Rest der Orange hinzugeben.