

Indische Bratkartoffeln

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 5-6 kleine Pellkartoffeln vom Vortag
- 3-4 Schoten (hellgrüner) Spitzpaprika
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- Paprikapulver
- Cayennepfeffer
- Pfeffer
- Salz
- Öl

- Kartoffeln und Zwiebel schälen, Kartoffeln in Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden.
- Stiel und Kerne von den halbierten Paprikaschoten entfernen, Paprika in Streifen schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Kartoffeln, Zwiebel und Paprikaschoten unter gelegentlichem Rühren braten.
- Mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz abschmecken.
- Stielansatz von den Tomaten entfernen, Tomaten würfeln, zu den Kartoffeln geben und etwa 2 min. ziehen lassen.