



# REZEPT DER WOCHE

---

## BRATKARTOFFELN MIT ZUCKERSCHOTEN

---

	Zutaten	Zubereitung
1 kg	Kartoffeln	Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
100 g	Zuckerschoten	
1 Dose	Mais	Die Zuckerschoten in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, dann kalt abschrecken.
250 g	Paprika, rot	Den Mais abtropfen lassen und die Paprika in kleine Stücke schneiden.
2 EL	Butter	
4 Stiel/e	Petersilie	Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter mehrmaligem Wenden ca. 10 - 15 Minuten lang braten.  Paprika, Mais und Zuckerschoten hinzugeben und weitere ca. 3 - 4 Minuten braten.  Mit Salz und Pfeffer würzen und die klein gehackte Petersilie unterheben.  Gegebenenfalls etwas von der Petersilie aufbewahren und als Deko benutzen.
	Salz	
	Pfeffer	
	Petersilie, gehackt	
		Fertig.