

Kartoffel-Zucchini-Lauch-Pfanne mit Glückssternen

11/23



Liebe Köch*innen,

gutes Essen muss nicht kompliziert sein und kommt auch ohne viele Zutaten aus. Auch unsere Fertigprodukte müssen sich nicht verstecken! Außen knusprig, innen schön weich – die Glückssterne mit Hokkaido Kürbis von Soto schmecken spätestens mit einem schnellen Kräuterdip einfach herrlich.

Einen guten Appetit,
wünscht Stefan Herbolzheimer



Zutaten (für 4 Personen):

- 650 g (überwiegend) festkochende Kartoffeln, gewaschen, abgebürstet und in daumengroße Würfel geschnitten
- 01 Zucchini in daumengroße Würfel geschnitten
- 2/3 Stange Lauch in Halbringe geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
- 1 EL Garam Masala Pulver
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten, Olivenöl

Kräuterfrischkäsedip

- 1 Packung (175 g) Kräuter Frischkäse
- 4 große EL Naturjoghurt
- 1 EL Olivenöl
- Salz nach Belieben

Zubereitung:

Zuerst die rohen Kartoffeln mit dem Bratöl bei geringer bis mittlerer Hitze 10 Minuten anbraten bis sie leicht braun sind. Währenddessen die geschnittene Zucchini mit ordentlich Salz, Pfeffer, Garam Masala und drei Esslöffeln Olivenöl vermischen und beiseite stellen. Wenn die Kartoffeln Farbe haben, die Zucchini hinzufügen. Kurz mitbraten, die Temperatur erhöhen und Deckel auf die Pfanne geben, gelegentlich umrühren. Nach 5 Minuten den Lauch und den Knoblauch hinzufügen und so lange unter gelegentlichem Rühren weiterbraten, bis alles Gemüse gar und eventuelle Säfte aus dem Gemüse verkocht sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kräuterfrischkäsedip alle Zutaten mit einem Schneebesen in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren und mit Salz abschmecken.

Die Glückssterne nach Packungsanweisung in der Pfanne oder im Ofen garen.

Alle Zutaten auf dem Teller anrichten. Eventuell mit etwas Radieschen dekorieren.