Blumenkohl in Schnittlauchrahm mit Bratkartoffeln

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

400 g	festkochende Kartoffeln
100 g	Zwiebeln
1,0 EL	Öl
	Salz & Pfeffer
100 g	Gewürzgurken
300 g	Blumenkohl
80,0 ml	Gemüsebrühe
80,0 g	Saure Sahne
3,0 EL	frische Schnittlauchröllchen

(Angaben für 3 Personen)

Ein völlig unkompliziertes Essen, das aber wirklich schmeckt. Besonders praktisch ist es, wenn man noch Pellkartoffeln von einem anderen Essen übrig hat. Wer die Kartoffeln nicht mit der Schale mag, kann die gegarten Kartoffeln auch pellen, aber das macht mehr Arbeit und ist ziemlich überflüssig.

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe oder Stücke schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln darin schön knusprig braten. Kurz nach dem Beginn der Bratzeit die Zwiebeln dazugeben und mir braten. Alles salzen und pfeffern. Die Gewürzgurken abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und direkt vor dem Servieren unter die Bratkartoffeln heben.
Während der Kochzeit der Kartoffeln den Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. In einem Topf mit der Gemüsebrühe zum Kochen bringen und zugedeckt garen. Die saure Sahne und die Schnittlauchröllchen einrühren und das Gemüse zu den Bratkartoffeln servieren. Salz- und Pfeffermühle zum Nachwürzen bereitstellen.