Mangold-Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Kartoffeln
- 1 kg Mangold
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 50 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln, schneide sie in kleine Würfel.
2. Koche sie in Salzwasser 5-7 Minuten bissfest.
3. Wasche den Mangold. Schneide die Stiele und die Blätter klein.
4. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide beides klein.
5. Brate die Zwiebel, Knoblauch und geschnittenen Mangoldstiele in Olivenöl an. Gib die geschnittenen Blätter dazu und brate sie mit, bis sie zusammen fallen.
6. Gieße die Gemüsebrühe an, mische die Kartoffelwürfel unter. Schmecke die Mangold-Kartoffeln mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.