



Bunte Kartoffelpfanne

Zutaten:

- 300 g Mett
- 1 Ei
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- 1 TL Magermilchjoghurt
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer (a. d. Mühle)
- 6-7 EL Butterschmalz
- 1 Aubergine (200 g)
- 1 Zucchini (200 g)
- 2 rote Paprikaschoten (à 200 g)
- 650 g kl. Kartoffeln (festkochend)
- 1 Bund Thymian
- 150 g milder Gorgonzola

Zubereitung:

Ca. 30 kleine Klöße formen aus Mett, Ei, Senf, Joghurt, durchgepresster Knoblauchzehe und Pfeffer. In 1 EL Butterschmalz 7-10 Minuten goldbraun braten und anschließend abtropfen lassen. Aubergine zuerst in Scheiben, dann in mittelgroße Würfel schneiden und salzen. Zucchini längs halbieren, in Dreiecke schneiden und salzen. Paprika grob würfeln. Thymian von den Stielen zupfen.

Halbierte Kartoffeln in Butterschmalz braten und würzen.

Gemüse mit anbraten und mit Pfeffer würzen.

Kartoffeln, Klöße und Thymian untermischen. Gorgonzola entrindet und in Flöckchen über die Kartoffelpfanne streuen. Pfanne im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der 2. Schiene von unten 7-10 Minuten überbacken und in der Pfanne servieren.