

Florentiner Kartoffeln

Gesamtzeit: 30 min.

Portionen: 2



Zutaten:

4 mittelgroße festkochende Kartoffeln, in der Schale vorgegart

150 g frischer Spinat

100 g Kirschtomaten

3 Frühlingszwiebeln

2 Stängel glatte Petersilie

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g Feta Schafskäse

2 EL Olivenöl

1 Schuss franz. Anisée (z. B. Pernod)

100 g Sahne

1 Handvoll Parmesanspäne

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer aus der Mühle

Anweisungen:

Die vorgegarten Kartoffeln mit Schale der Länge nach in etwas dickere Scheiben schneiden.

Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die harten Stiele entfernen und die Blätter grob schneiden.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden.

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Den Feta mit Küchenpapier trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben möglichst nebeneinander darin verteilen und bei mittlerer bis starker Hitze anbraten. Die Scheiben wenden und von der anderen Seite ebenfalls anbraten, dabei eine kleine Pfannenecke frei schieben.

Zwiebel- und Knoblauchwürfel in der freien Pfannenecke mitbraten.

Die halbierten Kirschtomaten, den Spinat und den Feta mit zwei Dritteln der Frühlingszwiebelringe dazugeben.

Den Pfanneninhalt gut durchschwenken und mit 1 Schuss Anisée sowie der Sahne ablöschen. Die Flüssigkeit leicht einkochen, dann den Parmesan einstreuen und das Ganze noch einmal gut durchschwenken.

Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelscheiben leicht überlappend in einer Linie auf zwei Tellern anrichten, die Spinat-Tomaten-Feta-Mischung darüber verteilen und die Florentiner Kartoffeln mit Petersilie und den restlichen Frühlingszwiebelringen garniert servieren.