



VORSPEISE

## FRÜHLINGSPFANNE



★★★★★ (73)

30 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

#### Kartoffeln

- 500 g** frische Erbsen
- 150 g** frische Kefen
- 1** Kohlrabi
- 750 g** Frühkartoffeln
- 0.5 dl** HOLL-Rapsöl
- Salz & Pfeffer
- ½** Zitrone, Schalenabrieb
- 3 Zweige** Dill

#### Zum Servieren

- 1 handvoll** Erbsentriebe
- 50 g** Extrahartkäse (z.B. Sbrinz), gehobelt

### ZUBEREITUNG

- 1** Die Erbsen enthülsen und die Kefen rüsten. Den Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln gründlich waschen und der Länge nach vierteln.
- 2** Die Kartoffeln im heissen HOLL-Rapsöl andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt auf kleinem Feuer 5 Minuten weiter dünsten. Von Zeit zu Zeit umrühren.
- 3** Den Deckel entfernen. Die Kefen, Erbsen und den Kohlrabi zugeben und bei grösserer Hitze während 8 bis 10 Minuten fertig braten bis die Kartoffeln und das Gemüse gar sind. Den Dill grob hacken und mit dem Zitronenabrieb zugeben. Zum Servieren mit den Erbsentrieben und gehobeltem Käse servieren.