HAUPTGANG

PATATAS A LO POBRE

★★★★★ (35)

1H 10 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Patatas

800 g	festkochende Kartoffeln
1 TL	Salz
0.8 dl	HOLL-Rapsöl
1	kleine grüne Peperoni
1	Lauch
2	rote Zwiebeln
	Salz & Pfeffer

Lamm-Spiess

500 g	Lammfilet
40-60 g	getrocknete Aprikosen
8	Rosmarin-Zweige à 10 cm
½ TL	Salz
	Pfeffer
1 EL	HOLL-Rapsöl
1 Stk.	Holz- oder Metallspiess

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen, in 1 cm dünne Scheiben schneiden, mit kaltem Wasser bedecken und 20 Minuten stehen lassen. Gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtupfen, mit Salz bestreuen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne hoch erhitzen. Die Kartoffelscheiben hineingeben und unter regelmässigem Wenden 10 Minuten anbraten, bis sie rundum goldgelb gefärbt sind. Die Temperatur reduzieren, die Kartoffeln zugedeckt weitere 10 Minuten kochen lassen, bis sie weich zu werden beginnen.

2. In der Zwischenzeit die Peperoni und den Lauch rüsten und in 2 cm grosse Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Peperoni, Lauch und Zwiebeln sorgfältig unterheben und zugedeckt weitere 10 Minuten garen. Regelmässig wenden. Den Deckel wegnehmen und bei starker Hitze weitere 5 Minuten knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Das Lammfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Holzspiess in der Mitte der Fleischstücke und in der Mitte der Aprikosen ein Loch vorstechen. Fleischstücke abwechslungsweise mit den Aprikosenhälften auf einen Rosmarinzweig aufspiessen. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Lammspiesse von allen Seiten rosa anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.