

SÜßKARTOFFELPFANNE



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Süßkartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl zum anbraten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer
- Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in der Pfanne glasig andünsten.

Währenddessen die Süßkartoffeln schälen, waschen und ebenfalls würfeln. Dann zu den Zwiebeln geben und anbraten.

Den Knoblauch schälen und fein würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben.

Das ganze mit der Gemüsebrühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel für ca. 10 - 15 Minuten köcheln lassen.

Zum Abschluss die Crème fraîche dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Nach Belieben frische, gehackte Kräuter dazugeben.