

# KARAMELLISIERTE RÖSTKARTOFFELN



Ein Klassiker mit Pfiff! Probiert unser Rezept für karamellierte Röstkartoffeln und bringt Abwechslung auf euren Beilagenteller.



Schwierigkeitsgrad  
Einfach



Arbeitszeit  
20 Minuten



Anlass  
Beilagen



## Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Kartoffeln
- 2 EL biozentrale Rapsöl
- 4 EL biozentrale Ahornsirup
- 2 EL biozentrale Sonnenblumenkerne
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale für 5 Minuten kochen, dann abgießen und anschließend in einer Pfanne bei hoher Hitze mit Rapsöl anbraten.
2. Den Ahornsirup und die Sonnenblumenkerne dazu geben und mit geschlossenem Deckel 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze weiter braten.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken – fertig!

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**