

## Bratkartoffel-Variation

- 1 Die ungeschälten Kartoffeln gar kochen, abkühlen lassen, die Schale abpellen und in Scheiben schneiden.
- 2 Etwa 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die gewürfelte Zwiebel und den gepressten Knoblauch glasig dünsten. Danach die Pfanne erst einmal zur Seite stellen.
- 3 Mit dem Gemüsehobel die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und in 3 EL Olivenöl bissfest anbraten, mit dem Zitronensaft vermischen und salzen. Die Pfanne erst einmal zur Seite stellen.
- 4 Die Kartoffelscheiben mit dem restlichen Öl in einer großen Pfanne kross anbraten. Die Zucchini und die Zwiebeln mit untermischen, erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten:

- 250g [Blaue Anneliese](#)
- 250g [Linda](#)
- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- Saft von einer 1/2 Zitrone
- Salz und Pfeffer