Bratkartoffeln mit Tomate-Paprika-Butter aus dem Thermomix

© Tomate-Paprika-Butter - Rezepte mit Herz

45 Min. + Wartezeit

leicht

4 Portionen

Diese Tomate-Paprika-Butter schmeckt prima zu Bratkartoffeln!

Tipp: übrige Butter hält sich ca. 3 Tage im Kühlschrank.

Zutaten-Einkaufsliste

☐		Für die Butter:
☐	**1**	rote Paprikaschote
☐	**125 g**	weiche Butter
☐	**50 g**	weiche, getrocknete Tomaten
☐	**1 TL**	getrockneter Thymian
☐		Salz
☐		Pfeffer
☐		
☐		Für die Bratkartoffeln:
☐	**800 g**	Kartoffeln
☐		Salz
☐		Pfeffer
☐	**20 g**	Butterschmalz

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Paprika waschen, halbieren, putzen und mit der Schnittseite nach unten in eine feuerfeste Form legen. Ca. 20–30 Min. im heißen Ofen backen, bis die Paprika schwarze Flecken hat. Mit einem feuchten Tuch abdecken, 5 Min. ruhen lassen, dann die Haut abziehen. Trocken tupfen.
2. Paprika mit Butter, Tomaten und Thymian in den Mixtopf geben und aufsteigend 3 x 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern, zwischendurch an den Seiten herunterschieben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmetterling einsetzen und alles 2 x 20 Sek./Stufe 4 schaumig schlagen, zwischendurch herunterschieben. Im Kühlschrank aufbewahren.
3. Inzwischen für die Kartoffeln, Kartoffeln schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, dann ca. 15 Min. in kaltem Wasser waschen, anschließend trocken tupfen.
4. Kartoffeln salzen und in einer großen Bratpfanne im Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten. Danach wenden und immer wieder prüfen, ob sie gar sind. Wenn die Kartoffeln weich sind, die Temperatur erhöhen und solange braten, bis sie die gewünschte Bräune erreicht haben. Dann in 2 EL Paprikabutter schwenken und servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 210 kcal, 4 g E, 7 g F, 31 g KH