



Schnelle, bunte Kartoffelpfanne mit Krabben und Sauerampfer

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Alltagsküche, schnell und einfach, ideal für die gestresste Hausfrau oder den Single

Zutaten

- 250 - 300 g frisches, deutsches Krabbenfleisch, küchenfertig
- 800 g gleichmäßig, große gekochte Pellkartoffeln
- 2 mittelgroße, rote Zwiebeln in Scheiben
- 1 Stange Frühlingslauch, in dünnen Scheiben
- 125 g Kirschtomaten, gewaschen, halbiert
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 El frischer, gehackter Sauerampfer
- 3 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer oder frisch gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die geschälten Pellkartoffeln à la Wedges Potatoes in Spalten schneiden und zunächst in Rapsöl und etwas Butter von allen Seiten farbig anbraten.

Schritt2

Den Frühlingslauch und die Zwiebeln dazu geben, 4 - 5 min. weiter braten, salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer oder Chil würzen.

Schritt3

Zuletzt, kurz vor dem Servieren die Kirschtomaten, das Krabbenfleisch und den Sauerampfer unter schwenken, nur noch erhitzen.

Schritt4

Schritt5

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-bunte-kartoffelpfanne-mit-krabben-und-sauerampfer/>