

Für 4 Personen

## Zutaten:

8 Stück mittelgroße Kartoffeln (festkochend)  
1 Süßkartoffel  
1 Paprika  
1 kleiner Brokkoli  
1 Zucchini  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Handvoll Babyspinat  
1/2 TL Cayennepfeffer\*  
1/2 TL Thymian\*  
Prise Salz und Pfeffer



- ☐ Als Erstes die Kartoffeln mit Schale in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und anschließend für 20 Minuten kochen lassen. Danach die Kartoffeln abschütten und abkühlen lassen, bis man sie schälen kann. Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
- ☐ Während die Kartoffeln kochen, den Brokkoli putzen und in Röschen schneiden. Außerdem die Süßkartoffeln in dünne Scheiben schneiden sowie die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Paprika und Zucchini ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
- ☐ In einer großen Pfanne mit etwas Pflanzenöl den Brokkoli, die Paprika und Zucchini geben und 10 Minuten anbraten.
- ☐ Erneut etwas Pflanzenöl in die Pfanne geben und die vorgekochten Kartoffelscheiben zusammen mit den Süßkartoffelscheiben in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Damit es schneller geht und die Kartoffeln mehr Platz haben, kann gerne eine zusätzliche Pfanne benutzt werden.
- ☐ Sobald die Kartoffeln von beiden Seiten ausreichend angebraten sind, wird die Zwiebel und der Knoblauch dazugegeben. Für etwa 2 Minuten mitbraten lassen. Im Anschluss das gebratene Gemüse und den Tofu mit in die Pfanne geben und alles miteinander vermengen. Alles nochmal gut mit Pfeffer und Salz würzen.
- ☐ Zum Schluss den Spinat dazugeben und nochmal abschmecken. Anschließend kann die Bratkartoffelpfanne serviert werden.