

# Country-Kartoffeln mit Zwiebeln und Tomaten



## Zutaten für 3-4 Personen:

4 mittlere Kartoffeln  
grobes Meersalz  
Chiliflocken  
2-3 EL neutrales Öl  
2 Tomaten  
1 Gemüsezwiebel  
1/2 EL Tomatenmark  
75-100 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln gut waschen, eventuell bürsten und in der Schale ca. 20 Minuten kochen.

2. Zwiebel schälen und in gefällige Abschnitte teilen. In einer großen, backofengeeigneten Pfanne oder einem Bräter in wenig Öl leicht anbraten, etwas später 1/2 EL Tomatenmark mit anschwitzen.

3. Mit 75-100 ml Gemüsebrühe ablöschen, geviertelte Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die vorgegarten Kartoffeln längs vierteln, in eine Schüssel geben, mit grobem Meersalz und Chiliflocken würzen, mit

neutralem Öl beträufeln und alles gut vermengen.

5. Die Kartoffeln zu den Zwiebeln und den Tomaten in den Bräter geben, möglichst auf die Hautseite legen, und das ganze bei 180° 30-45 Minuten garen, je nach Größe der Kartoffeln. Am besten eine Garprobe machen.

## Hinweise:

Wenn man z.B. Schweinebauch in dünnen Scheiben von Anfang an mitgärt, wird das ein komplettes Hauptgericht.

Das Bild zeigt eine Variante der Country-Kartoffeln ohne Zwiebeln und Tomaten.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Beilagen, Kartoffeln, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 17.01.2023