

Pasta-meets-Potatoes - Bowl

Zutaten:

- 125g gekochter Schinken (oder vegetarische/vegane Alternative)
- 1 kleine Zwiebel
- 250g gekochte Salzkartoffeln
- 1 Brühwürfel
- 1 kleiner Brokkoli
- 50g Spinat Tagliatelle
- Optional: Bratkartoffelgewürz
- Optional: Ketchup und Parmesan (Hefeflocken)

Zubereitung:

1. 300g Kartoffeln schälen, vierteln und für circa 20 min in Salzwasser garen.
2. Einen Topf mit 1l Wasser den Brühwürfel zum Kochen bringen. Nudeln mit Brokkoli für circa 7-8 min bissfest garen.
3. Schinken und Zwiebel würfeln.
4. Gegarte Salzkartoffeln in Scheiben schneiden.
5. In einer Pfanne mit etwas Öl die Salzkartoffeln, Zwiebeln und Schinken kross anbraten. Zum Schluss die Nudeln unterheben. Wem es nicht würzig genug ist, kann z. B. mit Bratkartoffelgewürz o. ä. abschmecken.
6. Den Brokkoli in eine große Schale geben, dann die Bratkartoffelpfanne über den Brokkoli geben.
7. Wer mag kann das Gericht mit Ketchup und/oder Parmesan bzw. als vegetarische Alternative mit Hefeflocken als bowl servieren.

Guten Appétit!

