

## Kartoffelpfanne mit Rosenkohl und Kassler



### Zutaten für 4 Personen:

600 g kleine festkochende Kartoffeln  
300 g Rosenkohl  
2 Bund Lauchzwiebeln  
40 g Butterschmalz,  
300 g Kassler-Aufschnitt  
200 g Kirschtomaten  
Pfeffer, 50 g frische Meerrettich-Wurzel  
50 g Parmesankäse

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen. Rosenkohl putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser garen. Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Kartoffeln abgießen und kurz abschrecken, längs halbieren und im Butterschmalz anbraten. Kassler in Streifen schneiden. Rosenkohl abgießen und abtropfen lassen. Tomaten abwaschen.

Alle Zutaten zu den Kartoffeln geben und unter gelegentlichem Schwenken 3 bis 4 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Meerrettich schälen, fein reiben und vor dem Servieren darüberstreuen.

Wer möchte kann auch noch etwas geriebenen Parmesankäse darübergeben.

Foto: Pia Engelbrecht