



## Kartoffel-Brokkoli-Pfanne

### Zutaten für 2 Personen

- Einen kleinen Brokkoli
- 200 g Kartoffel
- 1 mittlere Zwiebel
- 100 g Schafskäse Geschmacklich sind wir von „Original Bulgarischer Schafskäse“ begeistert
- 1 Esslöffel Frischkäse
- 3 Eingelegte getrocknete Tomate
- Petersilie
- Schnittlauch
- 20 g Pinienkerne
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

### Zubereitung:

Kartoffel waschen Würfeln und mit Salzwasser zugedeckt zum Kochen bringen und dann 15-20 Min. garen.

Während die Kartoffeln vor sich hin köcheln kann man den Brokkoli schon mal die Röschen teilen, waschen und in ca. 100 ml heißem Wasser garen (braucht ca. 10 Minuten)

Zwiebel klein hacken und in etwas Olivenöl andünsten

Kartoffeln und Brokkoli abschütten und zu der Zwiebel in die Pfanne geben, kurz anbraten.

Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten

Die getrockneten Tomaten aus dem Glas hinzugeben - so viele wie man möchte.

Alles gut vermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Jetzt kann man den Frischkäse dazu gegeben - alles wieder gut vermengen.

Mit Kräutern abschmecken.

Zum Abschluss zusammen die getrösteten Pinienkerne mit dem Schafskäse darüber geben (den Feta einfach darüber krümeln)

**Guten Appetit**