

## Suma Grestl

<b>Thema:</b>	Bodenständig und Sommerküche vereint
<b>Saison:</b>	hol Dir den Sommer auf den Tisch (wann immer Du willst)
<b>Besonderheit:</b>	unbedingt frischen Kren verwenden
<b>Zu Beachten:</b>	schmeckt am besten aus'n Eisenpfandl

### Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 2-3 Portionen)

800 g	Kartoffeln
1 Bund	Frühlingszwiebel
200 g	Erbsen (tiefgefroren)
200 g	Geselchtes (essfertig)
1	chinesischer Knoblauch
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Butteröl
n.B.	Kren (frisch im Ganzen)
n.B.	Petersilie



### Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale kochen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. Des Geselchtes in ca. 1x1 cm große Stücke würfeln. Die Kartoffeln in Öl portionsweise anbraten (Scheiben einzeln nebeneinander in die Pfanne geben). Zum Warmhalten in das vorgeheizte Backrohr legen. Im verbleibenden Öl die Zwiebel anrösten, Knoblauch und Geselchtes hinzufügen und mitrösten. Zum Schluss die aufgetauten und blanchierten Erbsen hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, die Kartoffelscheiben unterheben und die fein gehackte Petersilie hinzufügen. Mit frisch gerissenem Kren und grünem Salat (in einem Eisenpfandl) servieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

