

Frühkartoffeln mit roter Peperoni, grünen Oliven und Schinken

Eine Explosion von Aromen und Farben!

1 rote Peperoni und **1 Peperoncino** fein schneiden. In einem Topf **Butter** schmelzen und beides darin mit **wenig Wasser** fünf Minuten garen.

4 Tranchen Kochschinken und **8 grüne Oliven**, entsteint, ebenfalls fein schneiden, dazugeben und beiseite stellen.

300 g Frühkartoffeln in dicke Scheiben schneiden. In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und die Kartoffeln darin goldgelb braten. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

Die Peperoni-Mischung dazu geben und **Kräuterbutter** einrühren.

1 Bund Schnittlauch darüber schneiden und anrichten – das tut gut!

