



Osterpfanne ("Cassola de Pasqua")



Zutaten für 4 Personen:

150 Gramm Kaninchenfleisch, 200 Gramm Schweinefleisch (Rippchen), 100 Gramm Innereien vom Lamm, 100 Gramm Schnecken, 100 Gramm Erbsen, 1 kg Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Tomate, 2 Lorbeerblätter, 1 Knolle Knoblauch, ein wenig Oregano, 1 bunt zarte Frühlingszwiebeln, 20 Gramm Mandeln, Salz, Pfeffer und Olivenöl, 2 Artischocken, 1 Liter Wasser oder Brühe.

Zubereitung:

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und im Öl anbraten, bis es schön gebräunt ist. Danach werden die fein geschnittenen Zwiebeln, die Tomate sowie Salz und Pfeffer hinzu gegeben. Das Ganze 5 Minuten lang kochen und anschließend das Wasser hinzugeben und 15 Minuten lang kochen. Danach gibt man die gewürfelten Kartoffeln, die Erbsen, die Artischocken, die Frühlingszwiebeln und die gehackten Mandeln hinzu. Nach weiteren 15 Minuten Kochen ist das Gericht servierfertig.

von Leonor Barceló Cantallops