



Gebratene Innereien zu Ostern (Frito de Pascuas)



Zutaten für 6 Personen:

500 Gramm Innereien vom Lamm
100 Gramm Erbsen
1 rote Paprikaschote
Knoblauch
Lorbeer
1 Peperoni
3 Bündel zarte Frühlingszwiebeln
2 Artischocken
1 Bund Fenchel
Salz
Pfeffer
3 gewürfelte und gebratene Kartoffeln

Zubereitung:

Nachdem alle Zutaten geschnitten sind, wird das Öl im Kochkessel erhitzt und Knoblauch, Lorbeer und Peperoni hinzu gegeben.

Anschließend werden die Innereien angebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt, sobald sie schön gebräunt sind. Danach werden die Paprikaschote, die Erbsen, die Artischocken, der Fenchel und die Frühlingszwiebeln hinzu gegeben. Das Ganze 15 Minuten lang kochen und dann die Kartoffeln hinzugeben.

Sofort servieren (das Gericht kann auch angewärmt werden).

por Leonor Barceló Cantallops