



## Gemüseplatte mit Petersilerdäpfel

### Zubereitung

In einem Wok etwas Bona Öl stark erhitzen, das gründlich gewaschene und geputzte Gemüse darin scharf anbraten bis es eine schöne Farbe angenommen hat. Knoblauch (geschnitten oder im Ganzen) dazugeben und vermengen.

Die Erdäpfel schälen und gar kochen. Öl im Topf erhitzen und die gekochten Erdäpfel leicht knusprig braten. Danach gehackte Petersilie dazugeben, durchschwenken und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Julia Neubauer.**

### Zutaten

Bona Öl

Gemüse & Pilze nach Geschmack, Lust und Laune (Paprika, Zucchini, Tomaten usw.)

4 Knoblauchzehen

#### Zutaten für die Petersilerdäpfel:

500 g Erdäpfel

2 EL Bona Öl

1 Bund frischer Petersilie

½ Zitrone

Salz