

## Gebratene Süßkartoffeln mit Äpfeln

### Zutaten für 4 Portionen:

700 g Süßkartoffeln – 750 g Äpfel – 100 g Butterschmalz – 1 Bund Oregano – Salz – Pfeffer

### Zubereitung:

- Süßkartoffeln schälen und in dickere Spalten schneiden
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Süßkartoffeln unter Wenden etwa 10 Minuten braten
- Äpfel schälen und vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Spalten schneiden
- Äpfel zu den fast garen Süßkartoffeln geben und einige Minuten mitbraten bis sie etwas gebräunt sind
- Mit Salz, Pfeffer und grob gehacktem (oder getrocknetem) Oregano würzen

*Wir wünschen guten Appetit!*

