

Bratkartoffeln



Zutaten für 4 Personen



500 g gekochte Pellkartoffeln
(festkochend)



1 Zwiebel



3 EL Rapsöl



2 EL Petersilie
(frisch oder TK)



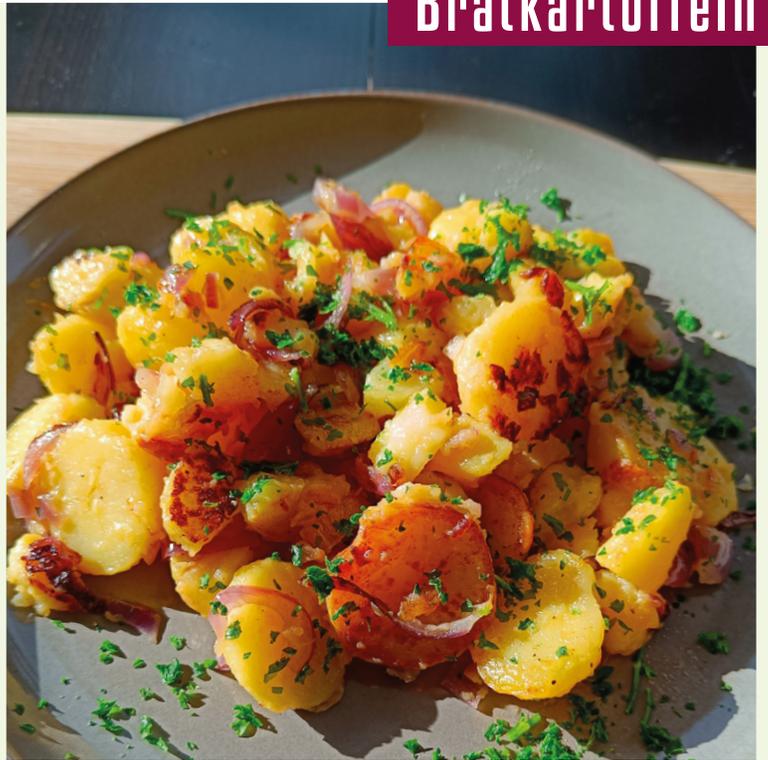
½ TL Jodsalz mit Fluorid



¼ TL Pfeffer



¼ TL Paprikapulver
edelsüß



Küchenwerkzeuge ⌚ Zeit 20 min

○ Schneidebretter

○ Gabel, Ess- und Teelöffel

○ Küchenmesser

○ Große beschichtete Pfanne

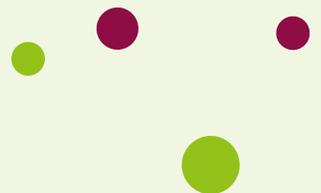
*Variation

*Verschiedene frische Kräuter und
buntes Gemüse werten das Gericht
nicht nur farblich auf, sondern bringen
auch Frische und Vielseitigkeit rein.*

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Bratkartoffeln



Zubereitung für 4 Personen

- 1 Die abgekühlten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- 2 Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
- 3 Große, beschichtete Pfanne erhitzen, Öl hineingeben und Kartoffelscheiben hinzufügen. Bei starker Hitze rundum knusprig braten und dann bei mittlerer Hitze etwa 10 min garen lassen.
- 4 Sind die Kartoffeln knusprig, können die Zwiebelringe hinzugefügt werden.
- 5 Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken.
- 6 Zum Schluss Salz, Pfeffer und Paprikapulver über die Bratkartoffeln geben und mit Petersilie garnieren.



Tipps+Tricks

- Wichtig ist, dass die Kartoffeln richtig abgekühlt sind, sonst fallen sie zu sehr auseinander.
- Für knusprige Bratkartoffeln sollten die Kartoffeln möglichst viel Kontakt zum Boden haben und nicht gerührt werden.

Eigene Notizen

zusammenleckerkochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages