

# Gebratene Kartoffel-Streifen

## Für 4 Personen

2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
400 g Kartoffeln	50 g Butter	Salz, Pfeffer
120 ml Gemüsebrühe		

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Rohe Kartoffelstreifen zugeben und mit anschwitzen, Kräuter untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform füllen. Mit der Brühe auffüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Karlheinz Hauser am 28. Oktober 2013