

Würzkartoffeln

Für 2 Personen:

500 g mittelgr. Kartoffeln	1 EL gehackten, frischen Rosmarin	100 g Butter
1 große Schalotte	1 zerdrückte Knoblauchzehe	Salz, Arrabiata
1 EL frischen Thymian	Petersilie	

Die Kartoffeln schälen, mit der Brotmaschine in 2 mm dicke Scheiben schneiden, Rosmarin in ein Tee-Ei geben, die Kartoffel-Scheiben mit dem Tee-Ei in Salzwasser 12 min. garen, abgießen und ausdampfen lassen.

Die Schalotte längs halbieren, mit einem Gemüse-Hobel in sehr dünne Scheiben hobeln, in einer kleinen Pfanne mit der Butter anbraten, Knoblauch, Salz, Arrabiata, Thymian untermischen und die Kartoffeln damit würzen.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

NN am 28. April 2022