

Parmesan-Kartoffeln

Für 4 Portionen

800 g Drillinge	Salz, Pfeffer	20 g Butter
100 g Parmesan	1 EL Paprikapulver	1 EL Rosmarin

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 10 Minuten vorkochen. Dann abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und trocken tupfen. Der Länge nach halbieren. Butter schmelzen und ein mit Backpapier belegtes Backblech dünn damit bestreichen. Parmesan fein reiben und auf dem Blech verteilen. Die Kartoffeln mit der restlichen Butter sowie Paprikapulver und Rosmarin verrühren. Dann mit der Schnittfläche nach unten auf den Parmesan setzen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) 25 Minuten backen.

NN am 03. Dezember 2025