

Bratkartoffeln

Für 4 Portionen

700 g festk. Kartoffeln 1 rote Zwiebel 1 Zitrone
2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer 3 Zwg. glatte Petersilie

Kartoffeln ungeschält in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser kochen bis sie gar sind. Abgießen und ausdampfen lassen. Noch heiß pellen und vor der Weiterverarbeitung 45 Minuten abkühlen lassen.

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Petersilie waschen, Blätter von den Stängeln zupfen und hacken. Die abgekühlten Kartoffeln in 0,5 cm dicke Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel darin von beiden Seiten 5-6 Minuten kross braten.

Kurz vor Schluss die Zwiebeln zu den Bratkartoffeln geben und für einige Minuten mitbraten. Anschließend die Petersilie unterheben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronen-Abrieb abschmecken.

Alexander Herrmann am 01. Juli 2024