

Kartoffeln in der Tartelette-Form



Zutaten für zwei Personen:

1-2 mittelgroße Kartoffeln

Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

2 Tartelette-Formen mit einem Durchmesser von je 10-12 cm

1. Butter klären, d.h. in einem kleinen Topf ein größeres Stück Butter schmelzen lassen, auf nicht zu hoher Hitze köcheln lassen und immer wieder den Schaum abschöpfen. Die Butter darf keinesfalls braun werden.

2. Backofen auf 180° vorheizen.

3. Kartoffeln schälen und in ca. 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit einem Löffel in die geklärte Butter tauchen und rosettenförmig in die Tartelette-Formen schichten. Leicht salzen und pfeffern.

4. Etwa eine Stunde im Backofen garen. Nach 45

Minuten nachsehen. Wenn die Kartoffeln zu braun werden sollten, die Hitze zurücknehmen oder mit Alufolie abdecken.

Hinweise:

Nur die aus der Mitte der Kartoffeln geschnittenen Scheiben verwenden, damit die Scheiben alle gleich groß sind.

Viele Kalorien, aber schmackhaft.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Beilagen, Kartoffeln, französisch

Rezeptanregung: Eckart Witzigmann, Meine Hundert Hausrezepte, München 1986, Südwest Verlag, S. 132
Anpassung und Foto: Walter Stand 06.01.2023