

Kümmelkartoffeln



Zutaten für zwei Personen:

4 mittlere Kartoffeln

1 TL Kümmel

Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln waschen und ca. 45 Minuten in einem Topf mit Siebeinsatz unter Zugabe von reichlich Kümmel dämpfen.

2. Kartoffeln abkühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

3. In einer großen, beschichteten Pfanne Butter erhitzen und die Kartoffelscheiben braten. Nur einmal umdrehen, nicht zu braun werden lassen, vor dem ersten Wenden mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

4. Kartoffel nach dem Wenden nochmals abschmecken.

Hinweise:

Optional Kartoffeln vor dem Servieren noch mit feinst geschnittener Petersilie bestreuen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Beilagen, Kartoffeln, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023