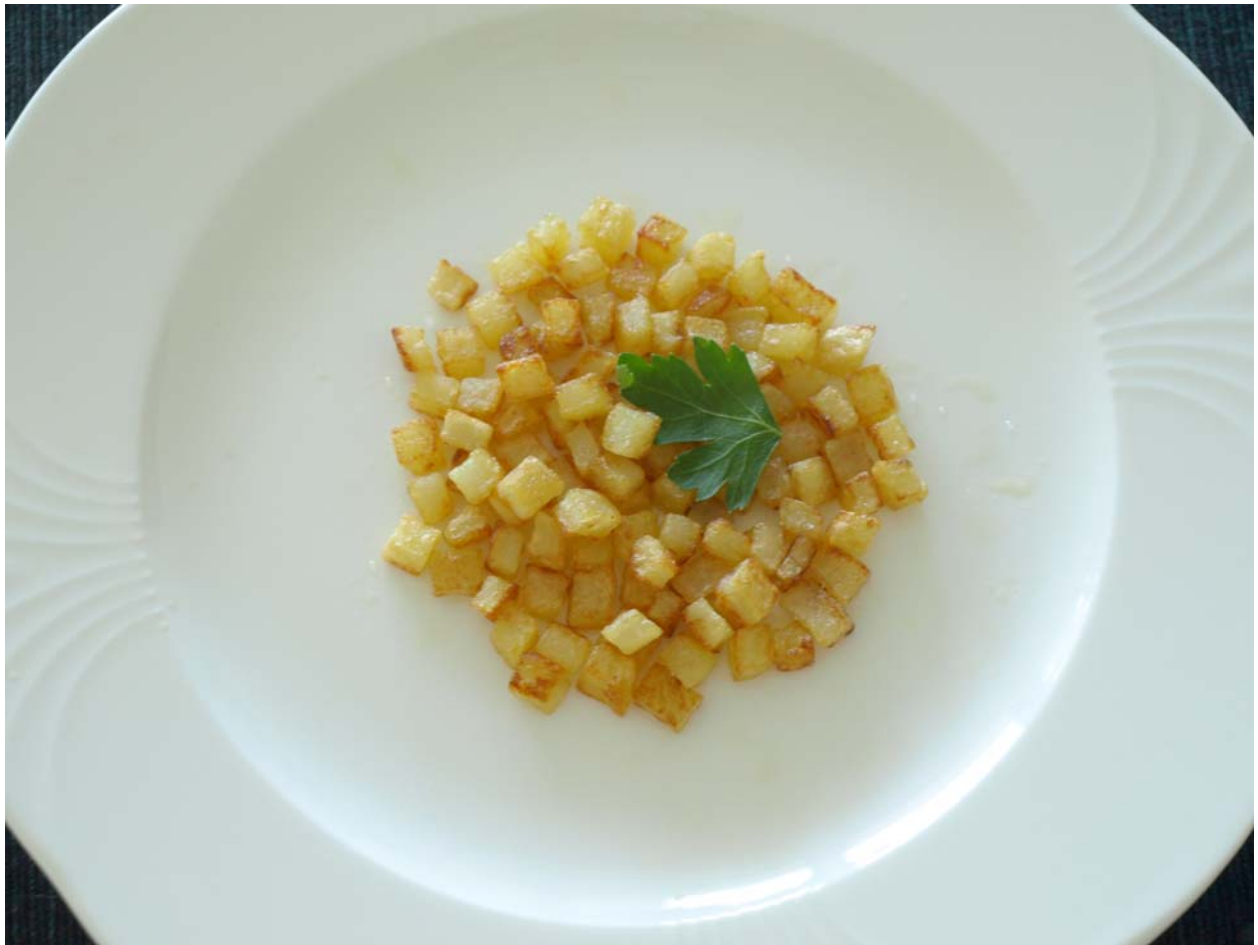


Kartoffelwürfel 5 mm

Pommes de terre en petits morceaux



Zutaten für 2-3 Personen:

3 mittlere Kartoffeln
2 TL Olivenöl
1 kleinere Ecke Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffel schälen und in Würfel mit 5 mm Kantenlänge schneiden. Eventuell mit Gemüsehobel zuerst in Stifte schneiden. In reichlich Salzwasser 3 Minuten kochen. In Sieb abgießen, aber nicht abspülen. Auf Küchentüchern ausbreiten und etwas abtrocknen lassen bzw. mit weiteren Küchentüchern trocknen.

2. Die Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl und einer Ecke Butter bei milder Hitze ca. 10 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt sind. Leicht salzen und pfeffern.

3. Sofort servieren, werden schnell kalt.

Hinweise:

Eventuell noch auf Küchentüchern entfetten.

Etwas aufwändig, eignen sich als feinere Kartoffelbeilage zum Beispiel zu Fisch.

Varianten: Mit sehr fein gehackter Petersilie bestreuen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Beilagen, Kartoffeln, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023