

Dünne Kartoffelscheiben



Zutaten für eine Person:

5-6 Scheiben 4 mm aus einer sehr großen, mehlig kochenden Kartoffel

1 TL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Majoran (gefriergetrocknet)

1 kleine Ecke Butter

1. Die Kartoffel schälen. Längs halbieren und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Küchentüchern trocknen.

2. Pfanne auf Stellung 5 von 9 drei Minuten vorheizen. Olivenöl verteilen und die Kartoffelscheiben auf Stellung 3 von 9 auf jeder Seite 5-6 Minuten braten. Die Scheiben nicht übereinander legen.

3. Dann die Kartoffeln salzen, pfeffern, mit Majoran würzen und in Butter schwenken.

Hinweise:

Wer einen neueren "Börner-Hobel" hat, gebraucht die Stellung 2 - die Scheiben haben dann die gewünschte Dicke.

Vom Geschmack her sehr ähnlich zu Bratkartoffeln - von der Optik ein großer Unterschied.

Die Scheiben eignen sich, wenn es zum Beispiel noch Zucchinischeiben oder Karottenscheiben als weitere Beilage gibt.

Oder als Snack mit etwas Crème fraîche mit Kräutern zwischendurch.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Beilagen, Kartoffeln, international