

Kartoffelecken "Noi Ridiamo"



Zutaten für drei Personen:

3-4 mittlere Karoffeln, vorwiegend fest kochend

Salz

Olivenöl

Chili-Salz (optional)

1. Kartoffeln in der Schale fast weich dämpfen, noch warm schälen und in Ecken schneiden.

2. Die Ecken salzen und in reichlich Olivenöl bei 140-150° goldbraun braten (fast wie frittieren). Das dauert ca. 4-6 Minuten.

3. Auf Küchentüchern entfetten und optional mit Chili-Salz bestreuen.

Hinweise:

Rezeptanregung Ristorante Noi Ridiamo, Neuried bei München, Dezember 2015.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Beilagen, Kartoffeln, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023