

Zubereitung

Kartoffelblättchen



-  ca. 0Min.
-  4 Personen
-  vegetarisch

5 Kartoffeln , ungeschält	in hauchdünne Scheiben hobeln
1 Bund Kräuter , z.B. Basilikum, Salbei, Petersilie oder Dill	Blättchen abzupfen, grössere halbieren, einzeln auf je eine Kartoffelscheibe legen. Mit einer zweiten Scheibe bedecken, Ränder gut zusammendrücken
Bratbutter , wenig Nussöl	beides in der Bratpfanne erhitzen, Kartoffelblättchen in Portionen begeben, beidseitig je 3–4 Min. goldbraun braten
nach Bedarf Salz und Pfeffer	würzen, anrichten

Tipps:

– Blättchen auf gefettetem Blech im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. backen. Evtl. mit frischen Kräuterblättchen garnieren.

– Schneller: Zwei Bratpfannen gleichzeitig verwenden.

Ergibt:

Apéro für 4 oder Beilage für 2 Personen

Kartoffelsorten:

Frühkartoffeln, Charlotte