

sehr bodenständig und lecker

Bratkartoffeln

für 2 Personen

Zutaten

6 mittelgroße Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 40g Butter, 1 gestrichener Teelöffel Salz

Zubereitung

1. Zwiebeln grob würfeln
2. Kartoffeln waschen, Schale abrubbeln und dann in 0,7cm dicke Scheiben schneiden
3. Butter in der Pfanne erhitzen
4. Kartoffeln zugeben und bei großer Hitze etwa 5-10 Minuten anbraten - ständig wenden
5. jetzt das Salz darüber streuen
6. Hitze zurücknehmen und 5 Minuten garen
7. jetzt die Zwiebeln zugeben
8. unter sanftem Rühren alles zusammen weitere 5-10 Minuten garen - bis die Zwiebeln nach Wunsch sind (glasig oder knusprig)

Zeitbedarf

30 Minuten

