

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

