

Fächerkartoffeln

Angaben für 4 Personen



Zutaten

- 12 Große Kartoffeln
- 1 1/2 TL Salz / Pfeffer
- 35g Butter
- Öl
- 3,5 EL Parmesan

Ablauf

Arbeitszeit
• ca. 20 min
Kochzeit
• ca. 50 min
Gesamtzeit
• ca. 1h 10 min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und trocken tupfen
2. Stäbchen Links und Rechts neben die Kartoffel legen
3. Danach die Kartoffel in 1-2 cm dünne Scheiben einschneiden
4. Butter, Öl, Salz und Parmesan in eine Schüssel geben und verrühren
5. Kartoffeln auf das Backblech legen und mit der Masse beschmieren
6. Ca. 10 min vor Ende nochmal etwas mit der Masse beschmieren und mit dem Rest vom Parmesan bestreuen