



Hauptgang

Knusprige Blechkartoffeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 1.2 kg festkochende Kartoffeln, schälen und in dünne Scheiben hobeln
- 1 dl Wasser, heiss
- 1 TL Rindsbouillongranulat (gehäufter TL)
- 3 Zehen Knoblauch, geschält und gepresst
- 25 gr Butter (1)
Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100-150 gr frisch geriebenen Parmesan
- 25 gr Butter (2)

Zubereitung:

- | | |
|--|--|
| Backofen | Backofen auf 200 Grad vorheizen. |
| Kasserolle, Butter, Knoblauch, Wasser, Rindsbouillongranulat | In einer kleinen Kasserolle die Butter (1) erhitzen und den Knoblauch dazugeben. Das Wasser dazugiessen erhitzen und die Rindsbouillon darin auflösen. Dieses Gemisch auf das Backblech giessen und verteilen. |
| Kartoffelscheiben | Die Kartoffelscheiben ziegelartig (überlappend) auf dem Backblech verteilen. Mit Aromat bestreuen und leicht salzen. Pfeffer aus der Mühle darüberstreuen. |
| Parmesan | Gleichmässig darüber verteilen |
| Butter (2) | Die flüssige Butter (2) darüber giessen und im Backofen während 30 Minuten backen. |

Variante:

Nebst dem Parmesan 40 gr Sesamkörner darüberstreuen