

UNSERE  
REZEPTE

GLORIETTA

# Schwedische Fächerkartoffeln



## GLORIETTA

- ✓ sehr frühe, festkochende Speisekartoffel
- ✓ ausgezeichneter Kartoffelgeschmack
- ✓ tiefgelbe Fleischfarbe
- ✓ langfallende Salatform

[www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)



**EUROPLANT**

## GLORIETTA

# Schwedische Fächerkartoffeln

### ZUTATEN

(für 4 Personen)

1 kg mittelgroße,  
festkochende  
Kartoffeln  
(GLORIETTA)  
80 g Butter oder  
Margarine  
40 g Paniermehl  
1 TL getrockneter  
Thymian  
Salz

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, waschen und quer dünn einschneiden ohne sie zu durchtrennen.

Kartoffeln in eine Auflaufform setzen und mit Salz würzen. Die Butter schmelzen und über die Kartoffeln gießen, mit Paniermehl und Thymian bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180 °C, Ober-/Unterhitze 200 °C) ca. 40-45 Minuten backen.

Schwedische Fächerkartoffeln passen sehr gut als Beilage zu Lamm-, Rinder- oder Schweinebraten.

**Varianten:** Legen Sie in die Fächer abwechselnd eine kleine Scheibe würzigen Käse und Speck.

Oder bestreuen Sie die Kartoffeln 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit geriebenem Parmesan und getrocknetem Oregano.

