

Schwedische Fächer-Kartoffeln

Glorietta



Christian Jung/fotolia.de

UNSERE REZEPTE

- festkochende Speisekartoffel
- tiefgelbe Fleischfarbe
- langfallende Salatform
- ausgezeichneter Kartoffelgeschmack

Schwedische Fächer-Kartoffeln

Zutaten

(für 4 Personen)

- 1 kg mittelgroße Kartoffeln (**Sorte 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 (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) ca. 40 – 45 Minuten backen.

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

Varianten: Legen Sie doch in die Fächer abwechselnd eine kleine Scheibe würzigen Käse und Speck - ein Gedicht!

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



Guten Appetit!