

Bratkartoffeln von rohen Kartoffeln

Zutaten f. 4 Personen:

1 kg fest kochende Kartoffeln
8-10 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer heißen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun braten, bis sie im Kern weich sind. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden, die letzten Minuten mitbraten. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Man kann auch ausgelassenen durchwachsenen Speck hinzufügen.

Mit z.B. Spiegeleiern und einem Gurkensalat (Essig, Sahne, Salz, weißer Pfeffer, etwas Zucker und evtl. Dill) ein schnelles Mahl.