

Bratkartoffel Rezepte

Bratkartoffeln Aus Rohen Kartoffeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Kartoffeln

500 g	Kartoffeln, Salatware	1	Teel. Rosmarin
2	Essl. Olivenöl	2	Fleischtomaten
1	Teel. Butter	150 g	Mozzarella
	Salz	2	Knoblauchzehen
	Pfeffer		Saft einer Limette

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelscheiben dazugeben und diese 15 Minuten lang unter Wenden braten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, die Fleischtomaten in Scheiben, den Mozzarella in kleine Würfel schneiden, die Knoblauchzehen fein würfeln, alles zu den Kartoffeln geben und 3 Minuten mit braten. Mit Limettensaft beträufeln.

Damit die Bratkartoffeln beim Braten nicht so sehr zusammenkleben, die rohen Scheiben gut in Wasser waschen und danach trocken tupfen. Am besten eignen sich für Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln fest kochende Sorten (sog. Salatware), diese sind weniger stärkehaltig als mehlig Kartoffeln.