



Bratkartoffeln - der Klassiker für 4 Personen

Zutaten

600 g festkochende Kartoffeln
2 Bund Frühlingszwiebeln in feine Ringen
1 EL Butter
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
Pflanzenöl

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Kurz mit Wasser abspülen und trockentupfen - das verhindert, dass die Kartoffeln beim Braten zusammenhaften. In einer Eisenpfanne 2 EL Pflanzenöl heiß werden lassen und die Kartoffeln dazugeben. Die Kartoffeln braten lassen und sie nach einigen Minuten vorsichtig wenden. Wenn die Kartoffeln sich nicht vom Pfannenboden lösen lassen, noch einen Moment warten und dann wenden.

Kurz vor dem Servieren, wenn die Kartoffeln von beiden Seiten goldbraun sind, die Frühlingszwiebeln und die Butter hinzugeben und kurz mitbraten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.