



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Kochen macht Spaß -
Kochen mit **HERZ**

Kartoffelplätzchen - Kartoffelpaillasson -



😊 ... mmmh, lecker! ⚡ ... schnell zubereitet!

ZUTATEN

(für 4 Personen)

600 g Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)

1 rote Zwiebel

Salz, Pfeffer

Muskat

Olivenöl zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen, in feine Streifen hobeln - fein raus ist, wer ein Schnitzelwerk mit entsprechender Scheibe hat! Die Zwiebel zermusen und unter die Kartoffelstreifen mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort weiterverarbeiten und nicht mehr stehen lassen, weil sich sonst die Kartoffeln dunkel färben.

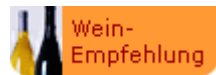
2. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen, einen Löffel Kartoffelschnitzel hineinsetzen, dabei schön flach zu einem Plätzchen formen.

3. Bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten, dabei immer wieder etwas zusammenschieben, damit die Kartoffelstreifen zusammenhalten. Die Plätzchen auch auf der anderen Seite braten, auf Küchenkrepp abtropfen und möglichst sofort servieren.

KÜCHENTIPP

Eine fabelhafte Beilage zu jedem kurzgebratenen Fleisch, Räucherlachs, aber auch - zusammen mit einem Salat - ein ganzes schnelles, kleines Essen.

Die Kartoffelplätzchen hält man im auf 50° vorgeheizten Backofen warm, bis sie serviert werden; sie können auch eingefroren und anschließend auf einem Backblech im 180° heißen Backofen wieder heiß und knusprig aufgebacken werden.



Wein-
Empfehlung

ein Gläschen Sekt, wär nicht schlecht!

ServiceZeit Essen und Trinken (Lieblingsgerichte): Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

E-Mail: HERZ@Zethmeyer.de

Internet: www.Zethmeyer.de