

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 31.07.2023

Kartoffelspalten aus der Pfanne

Für 4 Personen

Zutaten

800 g Kartoffeln
etwas Butterschmalz
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver
50 g geraspeltem Gouda

Zubereitung

1. Die Kartoffeln abbrausen, in Spalten schneiden und in Salzwasser knapp gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen.
2. Kartoffeln in Butterschmalz knusprig braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver bestreuen und wenden.
3. Zum Schluss, nach Belieben mit ca. 50 g geraspeltem Gouda bestreuen und zum Chili sin Carne servieren.