



Parmesan-Bratkartoffeln

Zutaten

für 4 Personen als Beilage

500 g Kartoffeln

80 g Butter

2 Knoblauchzehen

50 g Parmesan

20 g Cracker oder Paniermehl

1 TL schwarzer Pfeffer

1 TL Salz

1 TL Paprika



Nützliches Zubehör

Ofenzauberer
Gemüseschneider oder **Küchenhobel**

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160 °C vorheizen.
Die Kartoffeln gründlich waschen.
Die Butter schmelzen (4 Min./50 °C/St. 2)
und die Knoblauchzehen in die zerlassene
Butter pressen.
2. Den Parmesan und die Cracker fein raspeln
(10 Sek./St. 10) und mit Pfeffer, Salz und
Paprika mischen.
3. Die Kartoffeln ungeschält mit dem **Gemüse-
schneider** zu Spiralen drehen oder mit dem
Küchenhobel feine Scheiben hobeln. In eine
große Schüssel geben.
4. Erst die Butter über die Kartoffeln geben
und vorsichtig mischen. Dann die Hälfte der
Parmesan-Gewürzmischung zugeben und
vorsichtig unterrühren.
Die Kartoffeln gleichmäßig auf dem **Ofen-
zauberer** verteilen, den Rest der Parmesan-
Gewürzmischung darüber streuen und für
ca. 30 Minuten im Ofen garen.

Dazu passt ein Salat.
Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®. Ihr könnt das Rezept aber auch mit anderen Küchenhelfern zubereiten oder auf die gute alte traditionelle Art :-)



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>