

Bratkartoffelkuchen mit Knoblauch und Petersilie

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Personen

4 Esslöffel Butter (plus etwas mehr zum Einfetten)
6 Knoblauchzehen
1,3 kg festkochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer
1/2 Bund frische Petersilie
6 Esslöffel Butterschmalz

Besonderes Zubehör

runde Backform (23 cm Durchmesser)

Erst gebraten und dann im Ofen gebacken - zur Abwechslung präsentiert sich der Kartoffelklassiker in runder Kuchenform. Und nicht wie gewohnt als lose Scheiben auf dem Teller. Ohne viel Chichi sorgen gerösteter Knoblauch und frische Petersilie für die entsprechende Würze.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform mit Butter einfetten. Knoblauchzehen und Kartoffeln schälen. Letztere in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken.

- 2 -

In einer Pfanne 2 Esslöffel Butter erhitzen und den Knoblauch für 4 Minuten braten, bis er anfängt braun zu werden. Danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

- 3 -

Anschließend erneut 2 Esslöffel Butter in der gleichen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln für 8 Minuten braten, bis sie anfangen weich zu werden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Danach das Butterschmalz zu den Kartoffeln geben. Die Kartoffel mehrmals wenden und für weitere 15 Minuten braten, bis sie weich und braun sind.

- 5 -

Die Kartoffeln in die Backform füllen und gleichmäßig festdrücken. Kartoffelkuchen im heißen Backofen ca. 15 Minuten backen, danach 5 Minuten auskühlen lassen.

- 6 -

Währenddessen Petersilie waschen, Blätter von den Stängeln trennen und fein hacken.

- 7 -

Die gebackenen Kartoffeln aus der Form lösen und mit Knoblauch und Petersilie bestreuen.