

Schmelzkartoffeln

Für 4 Personen:

1 kg mehlig Kartoffeln 5 EL flüssige Butter 2 TL Thymian, gehackt
1 TL Meersalz 0,5 TL Pfeffer 250 ml Gemüsebrühe
4 Knoblauchzehen

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in etwa 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer Schale geschmolzene Butter, Kräuter und Gewürze mischen.

Die Kartoffelscheiben in der Gewürzbutter schwenken.

Die Kartoffelscheiben auf einem Backblech verteilen.

Die Kartoffeln 15 Minuten auf einer Seite backen.

Die Scheiben danach umdrehen und weitere 15 Minuten backen.

Die Knoblauchzehen fein hacken und mit 250 ml Brühe den Kartoffeln hinzufügen.

Nun noch einmal bis die Flüssigkeit größtenteils verkocht ist.

Die Schmelzkartoffeln mit der verbliebenen Garflüssigkeit in eine Schüssel umfüllen, mit Thymian oder Rosmarin garnieren.

Anne Tessin am 03. August 2023