

# Kartoffel-Würfel

## Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, halbfest    1 Zwiebel    2 EL Butterschmalz  
Pfeffer, Salz                    Majoran

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Kartoffeln in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Butterschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Dann die Zwiebel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Mit Pfeffer, Salz, Majoran oder Kümmel würzen.

Vincent Klink Mittwoch, 17. Februar 2010