

Kartoffel-Stroh

Für 2 Personen

1 große Kartoffel Salz, Pfeffer Piment-d'Espelette
100 ml Olivenöl

Kartoffel waschen, schälen und in sehr dünne Streifen schneiden. Kartoffelstreifen kalt abspülen und gut trockentupfen. Die Streifen mit Salz, Pfeffer und Piment d'Éspelette würzen. In heißem Olivenöl goldbraun braten. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Jörg Sackmann am 22. Oktober 2013