

Bäckerin-Kartoffeln

Für zwei Personen

6 vorw. festk. Kartoffeln 1 Schalotte 20 g Butter
100 g Parmesan 100 ml heller Lammfond

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, längs halbieren und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und in eine mit Butter eingestrichene, ofenfeste Form dekorativ einsetzen. Mit Fond untergießen und im vorgeheizten Ofen unbedeckt garen. Währenddessen Parmesan reiben und restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Die Kartoffeln im Ofen kurz vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen, mit flüssiger Butter beträufeln und goldgelb werden lassen.

Mario Kotaska am 06. September 2019