

Parmesan-Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g mittelgroße Kartoffeln	1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel, ganz
150 g Parmesan, fein gerieben	$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL mildes Currypulver
1 TL Rosmarin	1 TL Thymian	80 g Kräuterbutter
120 g Bacon, gewürfelt	1 Bogen Backpapier	

Den Ofen auf 240°C vorheizen. Kartoffeln in der Schale in Salzwasser mit Kümmel weichkochen. Abgießen, ausdampfen lassen und der Länge nach halbieren. Backpapier auf ein Blech legen. Alle Gewürze, die Kräuter und die Hälfte des Parmesans vermischen und auf Backpapier verteilen. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf den Parmesan legen und leicht andrücken. Den restlichen Parmesan darüber verteilen. Die Kräuterbutter in kleinen Flocken ebenfalls auf den Kartoffeln verteilen und 15 Minuten im Ofen backen.

Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben auf den Teller verteilen.

Christian Henze am 28. Oktober 2022