

wenn's mal schnell gehen soll ... fast food is not bad food !



so bereiten die griechen ihre kartoffeln zu ...

zutaten

kartoffeln
olivenöl
knoblauch
rosmarin
butter
fleisch oder fisch ihrer wahl
1 bund blattpetersilie
schalotten
kirschtomaten

hardware

auflaufform
messer
kartoffelschäler
pfanne

go

kartoffeln schälen & in sehr dünne scheiben schneiden;
eine auflaufform oder (wie hier) tartelettformen mit olivenöl ausfetten & mit knoblauch ausreiben;
die form mit den kartoffelscheiben auslegen, etwas rosmarin oben auf, mit flor de sal & pfeffer würzen
& zum abschluss eine butterflocke obendrauf legen;
ca. 10min. unter die grillspriale ihres ofens gratinieren, bis die kartoffelränder knusprig braun
& die kartoffelscheiben gar sind !

dazu ein kurz gebratenes stück fleisch, geflügelbruststreifen ... oder etws gedünsteten kabeljau ...;
gechnittenen, feinen schinken oder oder oder ... alles, was schnell gemacht ist.
dazu die blätter der petersilie abzupfen, mit schalottenringen & geviertelten kirschtomaten vermischen & mit einem dressing ihrer
wahl zu einem salat zu einem salat anrichten... schnell, einfach, fein !