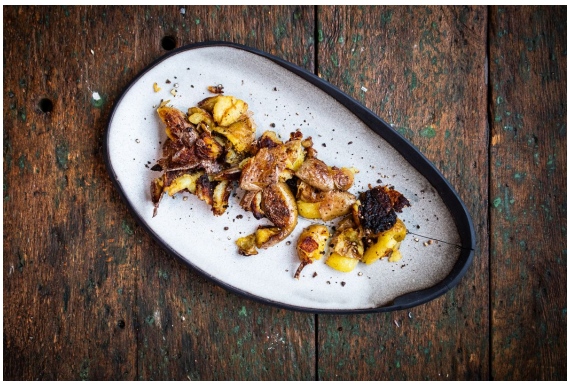
SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Plancha-Kartoffeln | Tellicherry Pfeffer

Kochzeit: 50 min

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten

1 kg Grenaille - Kartoffeln oder Drillinge (festkochend)

80 ml Olivenöl

125 g Butter

Etwas Salz

5 g Tellicherry Pfeffer (oder mehr), grob zerstoßen

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln bestenfalls am Vortag mit Schale weichkochen oder dämpfen. Auskühlen lassen.

2. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen.

3. Die Kartoffeln mit der Hand oder mit Hilfe einer Palette auf ca. 0,5 cm plattdrücken und in das Olivenöl auf dem Backblech legen. Gut salzen, nochmals mit Olivenöl beträufeln und mit Butterflöckchen bestücken.

4. Ca. 40 - 60 Minuten im Ofen langsam kross backen. Alternativ die Kartoffeln langsam in der Pfanne ausbraten, nach und nach kleine Butterflöckchen zugeben und nach ca. 20 Minuten wenden.

5. Zum Schluss mit dem groben Tellicherry Pfeffer bestreuen.