

## MEIN GENUSS

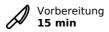


## Röstkartoffeln mit Kümmel



#### It's a match!

Röstkartoffeln harmonieren besonders gut mit fein gemahlenem Kümmel - probiere ihn direkt aus und lasse dich verführen!Yummy!







# **Zubereitung**

- Zuerst kochst du die Kartoffeln. Du kannst die Kartoffeln bereits am Vortag kochen und bis zur Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahren. So sind sie bereits abgekühlt und das Pellen ist einfacher.
- Kochst du die Kartoffeln am selben Tag, lässt du sie am besten etwas abkühlen, bevor du mit dem Schälen beginnst. Nach dem Pellen zerteilst du sie in gleich große Scheiben.
- Die Zwiebel schälst du, spülst sie einmal kurz unter kaltem Wasser ab und trocknest sie mit Küchenkrepp. Danach schneidest du sie in kleine Würfel.
- Nun gibst du etwas Butter in eine Pfanne und wartest, bis sie gleichmäßig geschmolzen ist. **Olivenöl** eignet sich ebenso zum Anbraten. Hat das Fett eine ausreichend hohe Temperatur erreicht, brätst du darin die Kartoffeln bei gleichbleibender Hitze an.
- Erst dann fügst du die Zwiebeln und den Speck hinzu. So verbrennen die Zwiebeln nicht und auch der Speck schmeckt saftiger.
- 6 Sobald die Kartoffeln eine appetitliche Bräune entwickelt haben, garst du sie bei mittlerer Hitze weiter. Du wendest sie von Zeit zu Zeit, damit nichts anbrennt.
- Abschließend würzt du dein Kartoffelgericht mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel.
- Nun richtest du die Kartoffeln auf Tellern an oder servierst sie in einer Schale. Garnierst du sie mit etwas Petersilie, sehen die Röstkartoffeln noch appetitlicher und frischer aus!

### **Zutaten**

4 mittelgroße Kartoffeln
3 Scheiben durchwachsener Speck
1 mittelgroße Zwiebel
Butter oder Öl zum Braten
Salz, Pfeffer
Kümmel, gemahlen
Petersilie zum Garnieren

