



Tillman's Rezept-Tipp

Bratkartoffeln

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne die Speckwürfel anbraten, anschließend das Öl zugeben erhitzen. Die Kartoffelscheiben zugeben und rundum anbraten. Die Zwiebelwürfel zugeben. Je nach Bedarf mehr Öl nachgeben und alle 2-3 Minuten die Kartoffeln wenden.

Das Ganze sollte etwa 20-30 Minuten braten - je nach Dicke der Scheiben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Kümmel (kann, muss aber nicht) würzen. Heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten: 10 mittelgroße Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Packung Speck, Öl, Salz und Pfeffer, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Kümmel

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de