

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Kartoffel Pfanne

So einfach und schnell gemacht.

Ich habe die rohen Kartoffeln mit dem Gemüsefix erst in Scheiben geschnitten, dann die Scheiben noch mal gedreht, dass Stifte entstehen.

Diese dann einfach mit Öl und Gewürze mariniert und auf die White Lady gegeben.

Ich hatte sie 45min bei 230°C im Backofen und musste sie dann schon rausholen, da sonst das Pubertier verhungert wäre! Noch eine Minute länger und es wäre eines tragischen Hungertodes in der heimischen Küche einfach von uns gegangen... Dann lieber schnell die blassen Kartoffeln aus dem Ofen holen

Ich habe noch Rosmarinzweige und kleine Tomaten auf die Kartoffeln gelegt. Als Gewürz habe ich das geniale Rotweinsalz genommen. Ich mag die Kombination gerade sehr:

Ihr könnt aber auch jede andere Mischung, oder einzelne Gewürze nehmen, Hauptsache es schmeckt...

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥

Deine Petra