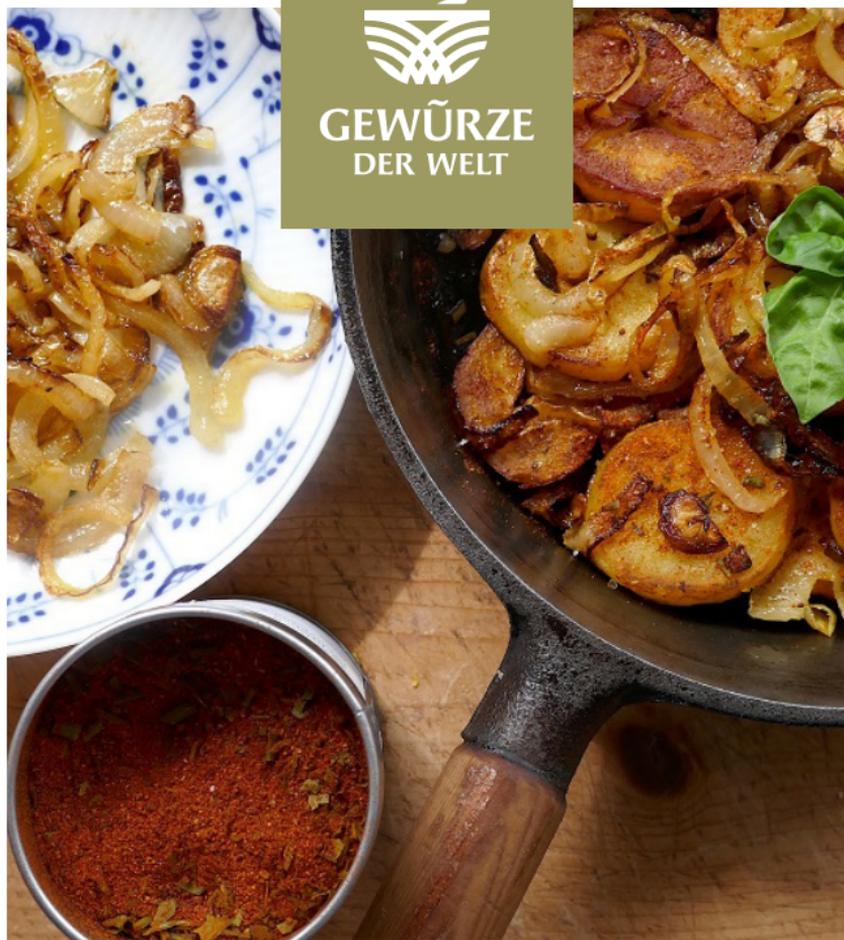




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 162

Obatzda Bratkartoffeln

Zutaten

4-5 Kartoffeln vom Vortag,
geschält

2 Zwiebeln, in Halbringe
geschnitten

3 EL Rapsöl oder Ghee



2 EL Obatzda

Gewürzmischung



Meersalz

Rezept

Die Kartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. 2 EL vom Fett in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Temperatur langsam braten, bis sie knusprig werden. Aus der Pfanne nehmen. Das restliche Fett in die Pfanne geben und die Kartoffeln portionsweise von beiden Seiten knusprig braten. Alle Kartoffeln wieder in die Pfanne geben und mit Obatzda Gewürzmischung und den gerösteten Zwiebeln vermischen. Nach Geschmack salzen und am besten gleich aus der Pfanne genießen.

Guten Appetit!