

Bratkartoffeln mit Majoran

- *Einfach genial*

Zutaten:

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln oder Feldmochinger Hörnchen
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Bund Majoran
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser für 30 Minuten weich kochen. Auskühlen lassen und pellen.
2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. 1 EL Butterschmalz in eine große Pfanne geben und die Zwiebeln darin leicht bräunen.
3. Kartoffeln in ca. 4-5 mm dicke Scheiben schneiden und mit dem restlichen Butterschmalz zu den Zwiebeln dazu geben. Bei mittlerer Hitze und regelmäßigem Wenden die Kartoffeln bräunen lassen.
4. Majoran waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
5. Bratkartoffeln salzen und pfeffern, zuletzt Majoran darüber streuen, ein letztes Mal wenden und servieren.



Majoran:

- Enthält viel ätherisches Öl
- Kann Krämpfe stillen
- Hilft gut als Tee
- Tut gut bei Erkältung
- Wirkt antiseptisch
- Fördert die Verdauung
- Senkt den Blutdruck

KW 7

www.ehanuschke.de



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: Katharina Hanuschke

Rezeptquelle: Katharina Hanuschke