



liaundliam.ch
 facebook.com/liandliam
 pinterest.com/liandliam
 twitter.com/liandliam



Mit Parmesan gebackene Kartoffel Pommes Rezept - Käsiges Beilage

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
40 Minuten	45 Minuten	Einfach	4 Portionen

Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
4 Stück	Kartoffeln (mehligkochend)
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer
½ TL	Paprika
½ TL	Knoblauchpulver
60 ml	Olivenöl
50 g	Parmesan
Wenig	Petersilie

1. Die Kartoffeln in breite Stücke schneiden (wir haben unsere geviertelt, da sie recht klein waren) und für 30 Minuten in ein Eisbad legen. In ein Sieb schütten und die Kartoffel mit einem Haushaltspapier abtupfen.
2. Den Backofen auf 235 °C vorwärmen.
3. Alle Zutaten, bis auf den Parmesan und die Petersilie, in einer grossen Schüssel vermischen und die Kartoffeln begeben. Alles gut vermischen, so dass jedes Stück Kartoffel gut beschichtet ist.
4. Ein Stück Aluminiumfolie auf ein Backblech legen und die Kartoffeln darauf verteilen (so, dass sie sich nicht berühren).
5. Die Kartoffel Pommes für 45 Minuten in der Ofenmitte backen. Nach der Hälfte der Zeit die Kartoffeln wenden, so werden sie rundum knusprig.
6. Den geriebenen Parmesan und die fein geschnittene Petersilie auf die Kartoffeln geben, nochmals alles vermischen und heiss servieren.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
305 kcal	17 g	31 g	8 g