sehr bodenständig und lecker

## Bratkartoffeln

für 2 Personen

## Zutaten

6 mittelgroße Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 40g Butter, 1 gestrichener Teelöffel Salz

# e-www.dietzleiis.de

# **Zubereitung**

- 1. Zwiebeln grob würfeln
- 2. Kartoffeln waschen, Schale abrubbeln und dann in 0,7cm dicke Scheiben schneiden
- 3. Butter in der Pfanne erhitzen
- 4. Kartoffeln zugeben und bei großer Hitze etwa 5-10 Minuten anbraten ständig wenden
- 5. jetzt das Salz darüber streuen
- 6. Hitze zurücknehmen und 5 Minuten garen
- 7. jetzt die Zwiebeln zugeben
- 8. unter sanftem Rühren alles zusammen weitere 5-10 Minuten garen bis die Zwieblen nach Wunsch sind (glasig oder knuspirg)

# Zeitbedarf

30 Minuten