



Beilagen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Kartoffel- Paillasson

4	Kartoffeln mittelgross	Kartoffeln schälen, waschen und in feinste Julienne schneiden, in einem Küchentuch trocknen (die Julienne darf auf keinen Fall gewässert werden!)
1	Salz Pfeffer weiss aus der Mühle Zweiglein Thymian	Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und die gezupften Thymian- Zweiglein untermischen
4 TL	Butter Einige Butterflocken	Die Butter in einer Pfanne mit möglichst weitem Boden aufschäumen lassen, die Kartoffel- Julienne zufügen, mit ein paar Butterflocken belegen und zugedeckt auf kleinem Feuer knusprig backen. Dann wenden und ohne Deckel fertig backen.