



Parmesan-Kartoffeln

50 g Butterschmalz schmelzen,
ein Backblech mit etwas Butterschmalz einsteichen
1 kg gleichgroße Kartoffeln (festkochend) schälen,
in dünne Scheiben schneiden,
die Scheiben als Kartoffel wieder zusammensetzen,
dann die ganze Kartoffel schräg drücken, so dass die Scheiben dachziegelartig liegen,
mit einem großen Messer hochnehmen, aufs Blech setzen,
mit etwas Butterschmalz beträufeln
Backen: im Backofen mittlere Schiene bei 200 °C ca. 20 min,
herausnehmen, nochmals mit Butterschmalz beträufeln und
mit 150 g frisch geriebenem Parmesan bestreuen,
nochmals 15 bis 20 min in den Ofen schieben, bis die Kartoffeln gar und schön braun sind.
Tipp: Man kann zu Beginn etwas Rosmarin auf das Blech streuen.