

Fächerkartoffeln

Wir lieben die Fächerkartoffeln, denn sie sehen interessant aus und können geschmacklich vielseitig gestaltet werden. Die schnelle Zubereitung ist ideal für Leute mit wenig Zeit.

- 1 Die Kartoffeln waschen und mit Schale in dünne Scheiben (0,5 cm) einschneiden, sodass sie unten noch zusammenhängen. Hilfreich ist es, die Kartoffeln auf einen Esslöffel zu legen.
- 2 Die eingeschnittenen Kartoffeln auf ein Backblech legen, salzen und anschließend mit Butterflöckchen belegen.
- 3 Bei vorgeheizten Backofen (200°Grad) ca. 50-60 Minuten garen lassen.
- 4 10 Minuten vor Ende der Backzeit nochmals mit der abgetropften Butter bestreichen und je nach Vorliebe bestreuen, z.B. mit Kräutern, Gewürzen, Schinkenwürfeln oder Parmesan.

Zutaten:

- 12 mittelgroße Kartoffeln, z. B. [Laura](#) oder [Nemo](#)
- 2 TL Salz
- Butter