

Parmesan-Kartoffelstapel

Macht etwa 4-6 Portionen (sagt das Originalrezept, höhö...).



Backofen auf 175° C vorheizen.

Ca. 800 gr Kartoffeln

in dünne Scheiben schneiden. (Ich nahm dafür meinen Trüffelhobel und sie waren ca. 1 mm dünn.)

In einer großen Schüssel mit

3 EL Butter, geschmolzen

2 EL Parmesan, geraspelt

1 TL Knoblauchpulver
(ich nahm Paste,
verteilt sich genauso gut)

1 TL Thymian

Salz

frisch gemahlenem
schwarzen Pfeffer

gut und gleichmäßig durchmischen.

Die Kartoffelscheiben in Stapeln (läßt sich gut mit 2 Eßlöffeln machen) in die vorbereitete Muffinform (eingefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt) füllen.

Backen, bis die Kanten goldbraun sind und das Innere der Stapel zart, das dauert ofenabhängig ca. 1 Stunde.

Die Stapel sind nach dem Backen deutlich kleiner!

Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen, dann garniert mit Parmesan und Thymian genießen.

Großartig! Gefunden auf www.homecookingadventure.com und direkt ausprobiert; diese Portionsangabe ist ein Witz - wenn man nichts anderes dazu hat, kann man das prima allein aufessen... Ich tat das mit einem Schuß Malzessig und fühlte mich wie bei Fish&Chips, nur ohne Fish, dafür mit mehr Luxus und Genuß. (10/2015)