

# Patate trifolte, Röstkartoffeln mit Knoblauch und Petersilie Beilagen

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde  
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kartoffel, Salatware	g	1000	1500
Petersilie, Bund	St.	1	1½
Knoblauchzehe	St.	1	2
Olivener Öl	EL	2	3
Butter	EL	2	3
Salz			

## VORBEREITEN:

1. Pellkartoffeln in kaltem Wasser aufsetzen und 15 Minuten garen. Abkühlen lassen. Pellen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
2. Petersilie hacken und mit durchgepresstem Knoblauch mischen.

## ZUBEREITUNG:

1. In einem großflächigen Topf Öl und Butter heiß werden lassen.
2. Neben dem Feuer Mischung von Petersilie und Knoblauch zugeben.
3. Kartoffel untermischen, salzen und bei kleiner Hitze goldgelb rösten.