



TRÜFFEL KARTOFFELN MIT PARMESAN

von Yvonne Engel

ZUTATEN für 2 Portionen

500 g kleine Kartoffeln, z.B. Drillinge
1 EL Omas Butteröl*
2 TL Trüffलगourmet*
35 g Parmesan, fein gerieben
2 EL Schnittlauchröllchen



ZUBEREITUNG

Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser etwa 15 Minuten vorgaren. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Glas oder Kartoffelstampfer vorsichtig flach drücken. Mit Omas Butteröl beträufeln.

Bei 220 °C Ober und Unterhitze etwa 20 Minuten backen, bis sie knusprig sind. Parmesan darübergeben und weitere 5 Minuten backen.

Nach dem Backen mit etwa 2 TL Trüffलगourmet würzen und Schnittlauch darüberstreuen.

Tipp:

Dazu passt ein schneller Dip aus Schmand oder Joghurt mit Trüffलगourmet und Schnittlauch.

*Edelschmaus Originalprodukt