

BRATKARTOFFELN MIT FENCHEL

Zutaten (6 Personen)

- 1.2 Kg Kartoffeln (festkochend)
- 0.75 dl Olivenöl
- 2 TL Fenchelsamen Bio
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Olivenöl darüberträufeln, alles mit Fenchelsamen, Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.

Eine grosse beschichtete Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffeln hineingeben und zuerst offen, später zugedeckt bei mittlerer, dann kleinerer Hitze etwa 30 Minuten goldbraun braten. Am Schluss wenn nötig mit Salz nachwürzen.

