



## Lioness Kartoffel

Liones Patates



2 mittel grosse Kartoffel  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Butter  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel  
5-6 Petersilienzweige

- # Die Kartoffel kochen, schälen und klein würfeln. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Petersilie klein hacken.
- # Bei mittlerer Stufe Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel dünsten bis sie sich zusammenziehen und kliener werden.
- # Danach Kartoffel, Salz und Pfeffer hinzugeben. Dünsten bis die Kartoffel die Butter aufgezogen haben.
- # Vom Herd nehmen zuerst gemahlenen Kreuzkümmel und dann Petersilie hinzugeben und vermischen. Lauwarm zu Fleisch- und Grillgerichten als Beilage zu Tisch bringen.

Tipp: "Liones Kartoffel" werden eher von Franzosen als Beilage zu Fleischgerichten zubereitet.