



Ess und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütévazı Lezzetler® Kochrezepte

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 kleiner werden.

Danach Kartoffel, Salz und Pfeffer hinzugeben. Dünsten bis die Kartoffel die Butter aufgezogen haben.

Vom Herd nehmen zuerst gemahlene 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.