


## Bratkartoffel-Facebook (2 Portionen)

<p><u>Zutaten</u></p> <p>400 g rohe Kartoffeln 2 EL Olivenöl 1 - 2 EL Wasser 2 Scheiben Käse (z. B. Gouda, Butterkäse, Tilsiter) Salz, Pfeffer</p>	<p><u>Werkzeug</u></p> <p>1 Pfanne mit Deckel 1 Pfannenwender 1 Schneidbrett 1 scharfes Messer</p>	
<p><u>Zubereitung</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kartoffeln gründlich waschen/abbürsten und in Spalten schneiden.</li><li>2. In der Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Kartoffelspalten dazu geben und 5-6 Minuten anbräunen. Währenddessen salzen und pfeffern.</li><li>3. 1 - 2 EL Wasser in die Pfanne geben, Deckel drauf.</li><li>4. 25 Minuten bei niedriger Hitze (1/3) mit geschlossenem Deckel dünsten lassen, gelegentlich wenden (ca. 3- bis 4-mal während der Kochzeit)..</li><li>5. Fünf Minuten vor Ende der Kochzeit die zwei Scheiben Käse drüber legen und schmelzen lassen.</li><li>6. Kartoffeln und geschmolzenen Käse vermischen und servieren.</li><li>7. 'n Guadn.</li></ol> <p><u>Tipp</u></p> <p>Wenn die Kartoffelspalten sehr dick sind, kannst du die Kochzeit auf 30 – 35 Minuten verlängern</p> <p>Wenn Du sehr schmutzige Kartoffeln hast oder Kartoffeln mit Schale nicht magst kannst du sie auch schälen.</p> <p>Beim Servieren kannst du auch noch mit etwas Schnittlauch dekorieren.</p>		