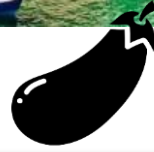




Rubrik: Ronny grillt griechisch



## Griechische Pfannenkartoffeln

So wie in den Suzuki, verwende ich bei den griechischen Kartoffeln, Rosmarin als Geschmacksbasis. Viele wissen es nicht, aber Rosmarin spielt in der griechischen Küche eine große Rolle und wächst dort oft in freier Natur. Ich gebe in eine Pfanne ein bis zwei frische Zweige Rosmarin, eine große in Streifen geschnittene Zwiebel und einen "Jamie Oliver Schuss" Olivenöl. Während die Zwiebeln glasig schwitzen, entfaltet der Rosmarin sein Aroma. Die Kartoffeln sollten Bio-Qualität haben, festkochend sein und werden samt Schale vorgekocht. Nun würfelt ihr die Kartoffeln oder schneidet sie in Scheiben und gebt sie zum Ansatz in die Pfanne. Die Kartoffeln werden nun noch mit etwas Salz abgeschmeckt. Bei mittlerer Hitze sollten die Kartoffeln Zeit haben, fertig zu garen. So nehmen sie die Aromen des Olivenöls und des Rosmarins gut an.



Kurz bevor ihr bereit seid anzurichten, gebt noch einmal ordentlich Hitze dazu. Die Kartoffeln werden dann zusammen mit der Schale schön knusprig. Nehmt nun die Hitze zurück, hackt ein bis zwei Knoblauchzehen sehr fein oder drückt sie durch eine Presse und gebt den Knoblauch zu den Kartoffeln. Jetzt das Ganze noch ein paar Minuten durchrühren und der Knoblauch entfaltet sein volles Aroma und rundet die Kartoffelpfanne ab.

