

Für Leib...

„Papas“ Schmorkartoffeln

Zutaten für 2 Personen:

8 große geschälte Kartoffeln
etwas Öl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln sehr dünn hobeln.
Etwas Öl in einer hohen Pfanne
erhitzen.

Die Kartoffeln in die Pfanne
geben mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und bei mittlerer Hitze
ca. 20 30 Minuten braten und schmoren. Dabei den Deckel auflegen.
Immer wieder umrühren. Die Kartoffel sollen schön braun werden.
Mit gehackter Petersilie servieren.
Dazu passen Spiegeleier und Gewürzgurken.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Heute danke ich den Himmel
für all die Menschen,
die mir Wurzeln
und Flügel schenken.

(Pierre Stutz)

