

# TAPAS – VITELOTTE-ECKEN

## TAPAS – VITELOTTE-ECKEN

Diese violetten Kartoffelecken waren ein absolutes Spontanexperiment und als kleiner Hingucker gedacht. Die Konsistenz ist deutlich fester als bei „normalen“ Kartoffelecken. Trotzdem durchaus empfehlenswert.

Es gab Riesengarnelen in Knoblauch, Rindfleisch scharf, Rindfleisch mit Knoblauch, pikante Hackbällchen in Tomatensauce, Schweinefilet mit getrockneten Tomaten, Anis-Lamm, Brokkoli-Huhn, Kartoffelecken, Süßkartoffelecken, Vitelotte-Ecken, Champignon-Tomatenspieße und einen leichten Joghurt-Dip. Die Rezepte werde ich nach und nach ergänzen.



### Zutaten:

120g Vitelotte Kartoffeln (ca. 4 Stück)

Salz & Pfeffer

4-5 Thymianzweige

3 rote Schalotten

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

### Zubereitung:

Die Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Salzwasser geben und zum Kochen bringen. Ungefähr 10 Minuten köcheln lassen, dann abgießen und abschrecken. Bei dieser Kartoffelsorte ist das vorkochen durchaus empfehlenswert – sie werden sonst von der Konsistenz sehr fest. Die vorgekochten Kartoffeln in Spalten aufschneiden.



Dann die vorgekochten Kartoffelspalten auf das Backblech geben und mit Olivenöl beträufeln.



Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schalotten halbieren und beides dazu geben. Die Thymianzweige dazugeben und für ungefähr 30 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen stellen. Nach den 30 Minuten nochmal für 5 Minuten auf 230°C heizen damit die Kartoffelecken ein wenig Farbe bekommen.

Probiert's aus!

