

Zimt- Bratkartoffeln

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Beilage für 6–8 Personen

**1½ kg fest kochende
Kartoffeln**, in ca. 1½ cm
grossen Würfeln
Salzwasser, siedend

6 EL Bratbutter

1 Zimtstange, halbiert

¾ TL Salz

1. Kartoffeln offen im Salzwasser ca. 10 Min. knapp weich kochen, abtropfen.
2. Bratbutter in 2 weiten Bratpfannen heiss werden lassen. Kartoffeln mit den Zimtstangen begeben, unter Wenden ca. 10 Min. goldbraun braten, salzen.

Portion (⅙): 271 kcal, E 4 g, Kh 31 g,
F 13 g