

Julianes Bratkartoffeln mit Greyerzer und Chilischote

4 Portionen:

500 g Pellkartoffeln (fest kochend)
2 Schalotten
1 kleine rote frische Chilischote (getrocknet geht aber auch)
8 EL Olivenöl
je ½ TL Oregano und Basilikum
3-4 Nadeln Rosmarin (frisch wäre super)
1/2 TL Salz
etwas weißer Pfeffer
200 g grob geraspelter Greyerzer Käse

Die Chilischoten in kleine Streifen schneiden, die Pellkartoffeln und die Schalotten würfeln und in einer großen Pfanne im Olivenöl anbräunen. Die Chilischote untermischen. Die Gewürze zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Käse grob raspeln und über die Kartoffeln streuen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und so lange auf der Herdplatte belassen, bis der Käse geschmolzen ist. Nach Belieben vor dem Servieren durchmischen. Spiegeleier und Gewürzgurken und natürlich ein kühles Pils schmecken gut dazu.

Tipp:

Die Zwiebeln kann man auch durch in Olivenöl gebräunte Semmelbrösel ersetzen.



PS: Mit den Eiern von Magdas Hühnchen, schmecken die Bratkartoffeln noch mal so lecker!