

	A.C.	
Signers.		
© Salzbur	rger Agrar Marketing/ <i>N</i>	artina Höfelmaier

Dauer: Schnell
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
<b>Verfasst von:</b> Rupert Viehauser

## Zutaten

500 G	festkochende Erdäpfel
250 G	Blunzen
1	Zwiebel
	Butterschmalz zum Anbraten
	Kräutersalz
	Pfeffer
	Majoran

## Zubereitung

- 1. Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden (platteln).
- 2. Die Blunzen schälen und in Scheiben schneiden.
- 3. Butterschmalz in einer Pfanne leicht erhitzen, geplattelte Erdäpfel und Blunzen hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kräutersalz würzen und knusprig anrösten
- **4.** Gehackte Zwiebeln und Majoran erst am Ende dazugeben, damit die Zwiebeln nicht verbrennen und bitter werden.

Dazu passt eingebranntes Sauerkraut oder ein knackiger Endiviensalat.