



Kartoffelgalettes

Es sind schon fast kleine Kartoffelgratins, nur ist bei diesem Rezept die Zutatenliste kürzer: Frischer Thymian, Knoblauch, Butter, Salz und Pfeffer und festkochende Kartoffeln. Die fein gescheibelten Kartoffeln werden mit gewürztem Butter vermischt in einer Muffin-Form im Ofen vorgegart, danach auf ein Blech gestürzt und gratiniert, bis sie schön knusprig sind.

Die vorgegarten Galettes müssen vorsichtig behandelt werden, damit sie beim Stürzen aufs Backblech gut in Form bleiben und man nach dem Gratiniere dem Ofen schöne, wohlgeformte Küchlein entnehmen kann.

Zutaten (2 Beilagen)

350g festkochende Kartoffeln (Annabelle)
20g Butter
2 kleine Knoblauchzehen
1/4 Bund frischer Thymian
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Butter in einem Pfännchen schmelzen, Knoblauch hineinpressen, Thymianblättchen von den Stielen zupfen, etwas hacken und zugeben. Bei niedriger Temperatur 2-3 Minuten dünsten bis ein feiner Duft in die Nase steigt. Butter in eine kleine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln schälen und zu dünnen Scheiben (1mm) hobeln. Eine Kartoffel nach der anderen verarbeiten und die Scheiben damit sie nicht anlaufen sogleich in die Butter geben und vermischen.

Die marinierten Kartoffelscheiben in Muffinformen füllen und von Hand etwas fest

drücken. Mit einer Alufolie abdecken und 35 Minuten bei 175° in der Mitte des Backofens backen.

Kartoffelgalettes auf ein Blech stürzen. Dazu ein Backblech auf die Muffinform legen und beide zusammen umdrehen. Mit einem harten Gegenstand auf die Böden der Muffinform klopfen, damit sich die Galettes leichter lösen. Das Muffinblech abheben und die Galettes in der oberen Hälfte des Ofens bei 220° ca. 15 Minuten gratinieren bis sie eine schön braune und knusprige Oberfläche haben.

Die Galettes können gut vorbereitet und vorgebacken werden und erst kurz vor dem Anrichten gratiniert werden.



