

## Pommes Anna



## **Zutaten Pommes Anna**

*ausreichend für 1-2 Personen*

- 400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 100 g Butter
- 2 EL fein gehackter Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer (aus der Mühle schwarz)
- Salz

## **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und fein in Scheiben hobeln.

Die Butter in einem Topf schmelzen und den fein gehackten Rosmarin und die gepresste Knoblauchzehe hinzufügen.

Eine ofenfeste Pfanne mit einem Durchmesser von etwa 20 cm mit Backpapier auslegen, alternativ ein Emaille Pfännchen mit Butter einfetten und die Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Pfanne legen.

Jede Schicht mit der Butter-Rosmarin-Mischung bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pfanne in den auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen stellen und die Pommes Anna etwa 30 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Pommes Anna auf einen Teller stürzen.

Dazu passt gerade jetzt zu dieser Jahreszeit ein Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croutons.