

# Kochen mit Klaus

## Parmesankartoffeln

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 140 g Parmesan, 1 Knobizehe, 800 g neue Kartoffeln, Salz, Pfeffer,
- 1 EL Paprika edelsüß, Öl, 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Den Parmesan fein reiben. Knobi abziehen u. fein hacken. Parmesan, Paprikapulver, Salz, Pfeffer u. soviel Öl vermengen, dass eine cremige Paste entsteht. Knobi mit Petersilie untermengen.



2. Kartoffeln waschen, trocknen, in grobe Stücke schneiden u. mit der Parmesanmasse verrühren.



3. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 50-60 Min. goldgelb backen. Die Kartoffeln dabei gelegentlich wenden. Evtl. überschüssiges Fett abschöpfen oder Fett für den Spargel verwenden.



*Tipp des Chaoten: Zu Rumpsteaks und Spargel reichen!*

