

Patatas

Zutaten (3 Personen)

ca. 600 gr. festkochende Kartoffeln
reichlich Olivenöl
Salz
ggf. Paprikapulver

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in etwa daumengroße Spalten schneiden (normalgroße Kartoffeln halbieren und jede Hälfte in drei Spalten schneiden). In eine beschichtete Pfanne soviel Öl geben, dass der Boden ca. 0,5 cm hoch bedeckt ist. Öl erhitzen und die Kartoffelpalten hinzugeben. Bei starker Hitze so lange braten, bis sie außen knusprig braun sind (ca. 15 min.). Zwischendurch immer wieder möglichst einzeln vorsichtig mit einem Löffel umdrehen. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und mit Salz (und Paprikapulver) würzen. Möglichst heiß servieren. Patatas sind "griechische Pommes Frites" und schmecken auch sehr gut einfach nur mit Kräuterquark oder auch zu Lammgerichten.