**Lyoner Kartoffel**

**MEP Lyoner Kartoffel**



1

5

4

3

2

1 Kartoffel 3 Butter Gehackte Petersilie

2 Zwiebeln 4 Butter

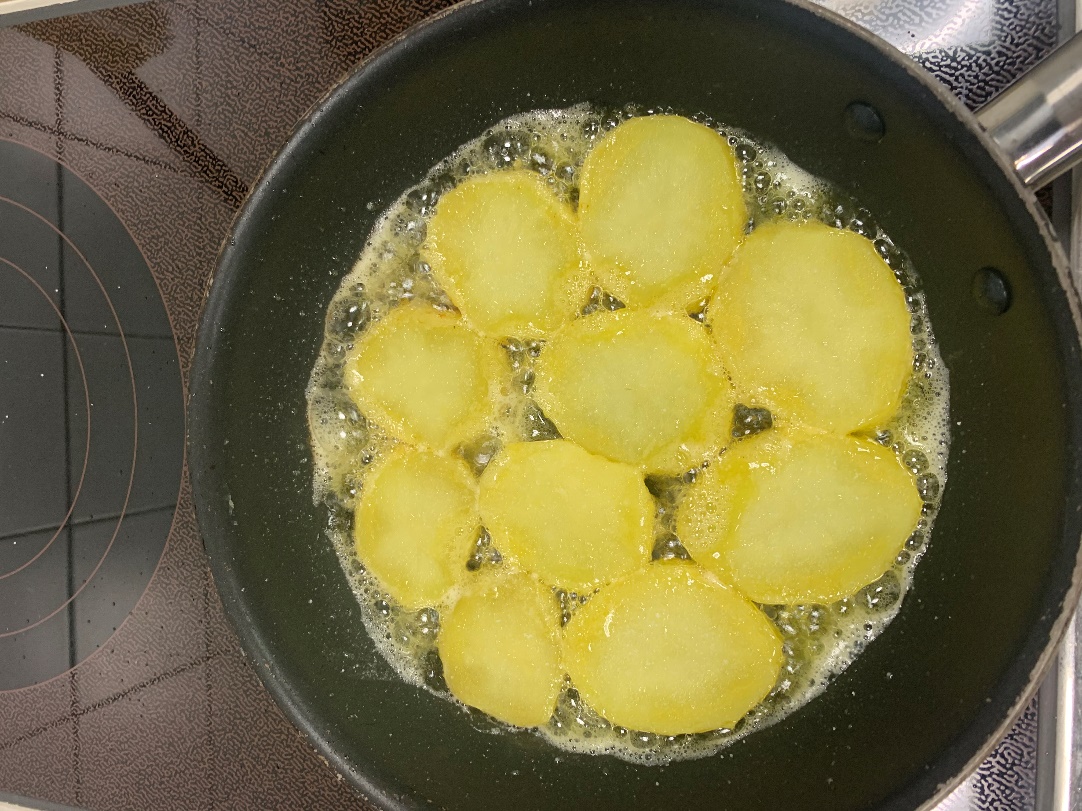
**Schritt 1:**

Kartoffel dämpfen bis sie fast gar sind. Noch warm schälen und etwas auskühlen lassen. Dann die Kartoffel in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln emincieren. Petersilie waschen und hacken.



**Schritt 2:**

Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel darin unter Öfteren wenden leicht ansautieren und mit salz und Pfeffer würzen.



**Schritt 3:**

Zwiebel separat sautieren und zu der sautierten Kartoffel beigeben.

**Schritt 4:**

Die gehackte Petersilie darüberstreuen und Servieren.

