

# Rezept Trüffelkartoffeln

## Zutaten:

1 kg Kartoffeln  
1 Trüffel  
2 – 3Eßl. Gänseschmalz  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Trüffel in Scheiben schneiden. In einer gusseisernen Pfanne etwas Gänseschmalz auslassen.

Die Hälfte der Kartoffelscheiben einschichten, die Trüffelscheiben darauf verteilen und mit dem Rest der Kartoffelscheiben bedecken. Restliches Gänseschmalz erhitzen und über die Kartoffeln geben, Salz und Pfeffer.  
Im Backofen bei 220° überbacken.

*Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten*