Rezept

Grundrezept Pellkartoffeln

Ein Rezept von Grundrezept Pellkartoffeln, am 28.04.2024

Zutaten

500 g kleine, vorwiegend festkochende Kartoffeln

1 TL Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße als Beilage für ca. 3-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 1 g F, 10 g EW, 71 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser mit einer Gemüsebürste vom Schmutz befreien. In einen Topf geben, zur Hälfte mit Salzwasser bedecken und den Deckel auflegen. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln bei schwacher Hitze je nach Größe in 20-40 Min. weich kochen.

2. Zur Kontrolle die Kartoffeln mit einem kleinen, spitzen Messer anstechen. Sie sind gar, wenn kein Widerstand mehr zu spüren ist. Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.