Rezept

Spanische Zitronen-Kartoffeln

Ein Rezept von Spanische Zitronen-Kartoffeln, am 29.04.2024

Zutaten

750 g	fest kochende Kartoffeln
2	Zitronen
1 EL	Weißweinessig
6 EL	Olivenöl extra nativ
2 EL	gehackte Petersilie
	Salz
4	Knoblauchzehen
4 EL	Gemüsefond
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser zugedeckt 25-30 Min. kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Noch lauwarm längs halbieren und in fingerdicke Scheiben schneiden.

---

2. Die Zitronen auspressen. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zitronensaft, Knoblauch, Essig und Gemüsefond verrühren. Das Öl unterquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Kartoffeln gießen, vorsichtig vermischen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.