

Rezept

# Bouillonkartoffeln

Ein Rezept von Bouillonkartoffeln, am 09.09.2024

## Zutaten

- |                                       |                              |
|---------------------------------------|------------------------------|
| <b>800 g</b> fest kochende Kartoffeln | <b>4</b> Möhren              |
| <b>100 g</b> Knollensellerie          | <b>1</b> kleine Stange Lauch |
| <b>1 EL</b> Öl                        | Sojasauce                    |
| <b>1 Bund</b> Petersilie              |                              |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Kartoffeln, Möhren und Sellerie waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden.

---

2. Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse darin anbraten. Kartoffeln dazugeben und mit 1/4 l Wasser auffüllen. Mit etwas Sojasauce würzen und 25-30 Min. zugedeckt köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

---

3. Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken. Bouillonkartoffeln abschmecken, mit Petersilie bestreuen und servieren.