

Rezept

Pellkartoffeln

Ein Rezept von Pellkartoffeln, am 12.08.2024

Zutaten

1 1/2 kg möglichst kleine neue Kartoffeln oder 1 1/2 kg mehligkochende Kartoffeln

Salz

1/2 TL Kümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und gründlich abbürsten. In einen Topf geben und gerade mit Wasser bedecken. Das Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, salzen und Kümmel zugeben. Junge Kartoffeln knapp 20 Min., ältere je nach Größe bis zu 5 Min. länger garen. Das Wasser abgießen, Kartoffeln kurz ausdampfen lassen, dann sofort servieren. Die jungen lassen sich gut auch mit der dünnen Schale essen.