

Rezept

Schlosskartoffeln

Ein Rezept von Schlosskartoffeln, am 07.08.2024

Zutaten

800 g Kartoffeln (möglichst festkochend)
Salz

40 g Butter
60 g Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 240 kcal, 9 g F, 5 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und schälen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Etwas Wasser in einen Topf mit Dämpfeinsatz füllen, die Kartoffeln in den Dämpfeinsatz legen und garen.

2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und salzen. Die Semmelbrösel darin unter Rühren anrösten. Die Kartoffeln dazugeben und darin schwenken, bis sie rundherum von knusprigen Bröseln überzogen sind.