

Rezept

Zitronenbutter-Kartoffeln

Ein Rezept von Zitronenbutter-Kartoffeln, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------|
| 800 g sehr kleine, fest kochende Kartoffeln | Salz |
| 1 Lorbeerblatt | 2 Knoblauchzehen |
| 2 EL Butter | 2-3 EL Zitronensaft |
| 1/2 Bund glatte Petersilie | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Beilage für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich waschen, schälen und dann unzerteilt in einem Topf knapp mit Wasser bedecken. 2 TL Salz und das Lorbeerblatt hinzufügen.

2. Den Knoblauch schälen, halbieren und mit in den Topf geben. Alles zum Kochen bringen, die Kartoffeln in 10-15 Minuten weich kochen.

3. Fertig gegarte Kartoffeln abgießen. In einer Pfanne die Butter zerlassen, den Zitronensaft einrühren und die Kartoffeln hineingeben, eventuell salzen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, fein hacken und unter die Kartoffeln mischen. Fertig!