

KARTOFFELN IN DER MIKROWELLE GAREN

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



10 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Portionen

- 5 Kartoffeln (kleine)
- 1 Salz
- 1 Butter
- 1 Kräuter (z.B. gehackte Petersilie)



Anleitung: Kartoffeln in der Mikrowelle zubereiten

Grundsätzlich können Kartoffeln entweder mit oder ohne Schale in der Mikrowelle zubereitet werden. Wirf diesbezüglich gerne einen Blick auf meinen Artikel zum Thema [Kartoffeln mit Schale essen](#). Je nach Präferenz läuft die Zubereitung folgendermaßen ab:

Salzkartoffeln in der Mikrowelle

1. Kartoffeln schälen, waschen und nach Bedarf halbieren oder vierteln. Tropfnass in ein mikrowellengeeignetes Gefäß legen und mit einem Deckel gründlich bedecken.
2. Bei 700 Watt ca. 5 Minuten garen.
3. Bei Bedarf mit Butter bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Danach servieren.

Pellkartoffeln in der Mikrowelle

1. Kartoffeln waschen, tropfnass in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben und mit einem Deckel gründlich bedecken.
2. Bei 700 Watt für ca. 10 Minuten garen.
3. Bei Bedarf pellen, mit Butter bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Danach servieren.

Die Kartoffeln können danach natürlich noch weiter verarbeitet werden. Ob [Kartoffelbrei](#), [Eier in Senfsoße](#), [Bratkartoffeln](#) oder [Bauernfrühstück](#) – die leckere Knolle schmeckt auch aus der Mikrowelle in zahlreichen Gerichten.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.