Salzkartoffeln

5 Min		25 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für das Grundrezept

- 1 kg Kartoffeln
- 1 EL Salz

Optional zum Bestreuen

- Petersilie (oder andere gehackte Kräuter)

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln mit einem Schälmesser oder Sparschäler und wasche sie unter kaltem Wasser.
2. Halbiere die Kartoffeln, große kannst du vierteln. Alle Kartoffelstücke sollten gleich groß sein, damit sie später gleichmäßig durch sind.
3. Gib die Kartoffeln in einen Topf und bedecke sie mit kaltem Wasser. Gib das Salz hinzu.
4. Bringe die Kartoffeln zum Kochen. Reduziere dann die Hitze und lasse sie mit abgekipptem Deckel für 15-20 Minuten köcheln. Prüfe mit einem spitzen Messer, wann sie gar sind.
5. Gieße das Wasser dann vorsichtig aus dem Topf ab und lasse sie Kartoffeln kurz ausdämpfen.
6. Bestreue die Salzkartoffeln vor dem Servieren mit gehackter Petersilie, Dill oder Schnittlauch. Das ist sehr lecker und gesund. Wer mag, kann sie auch kurz in Butter schwenken.