

Salzkartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr vorw. festkoch. Kartoffel, 1 Teelöffel Salz, 500 ml Wasser.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln schälen, abspülen und in nicht zu kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Wasser, Salz und Kartoffelwürfel aufkochen und zugedeckt knapp 20 Minuten garkochen (Messerprobe), das restliche Wasser abgießen und die Kartoffeln noch einmal für ein paar Sekunden auf den Herd stellen, um die restliche Flüssigkeit abzdampfen.

Guten Appetit!