

Rezept Pellkartoffeln

Zutaten:

250 – 300 g festkochende Kartoffeln pro Person.

Zubereitung:

Mit einer Bürste die Kartoffeln unter fließendem Wasser säubern und in einen Topf mit kaltem Wasser geben.

Die gesäuberten Kartoffeln sollten mit Wasser knapp bedeckt sein.

Je nach Größe der Kartoffeln, diese nach dem Aufkochen ca. 20 – 25 Minuten köcheln lassen.

In ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)