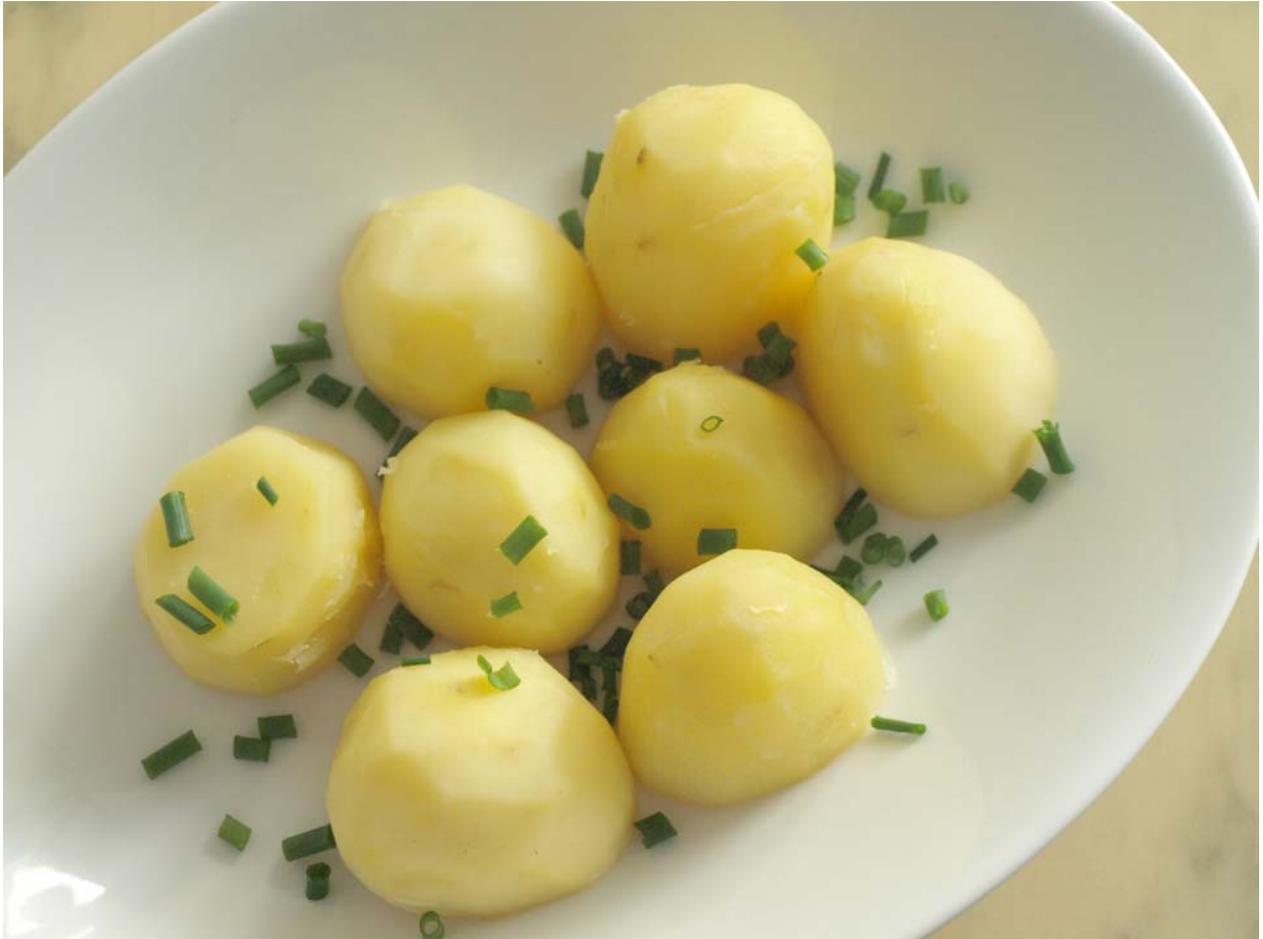


# Salzkartoffeln



## Zutaten für vier Personen:

8 mittlere Kartoffeln  
1 1/2 L Wasser  
1 1/2 EL Salz  
Schnittlauch (optional)

1. Kartoffeln waschen, schälen, quer halbieren und in einer Schüssel mit kaltem Wasser aufbewahren.
2. In einen größeren Topf ca. 1 1/2 Liter kaltes Wasser geben, zwei EL Salz zugeben, die Kartoffeln einlegen und aufkochen. Die Kartoffeln ca. 25 Minuten kochen, Garprobe machen.
3. Wasser abschütten und Kartoffeln auf der ausgeschalteten Platte ausdämpfen lassen.
4. Zum Servieren optional mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

## Hinweise:

Ein Klassiker unter den Beilagen.

Man kann die Kartoffeln auch vierteln oder ganz lassen.

Die Salzmenge ist Geschmackssache. Salz ist aber nötig, damit die Kartoffeln ihren Geschmack behalten.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Beilagen, Kartoffeln, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 15.01.2023