Bärlauch-Kartoffeln

Frühlingszeit ist Bärlauchzeit. Und die sollte man nutzen, um dieses einfache Rezept für leckere Bärlauch-Kartoffeln zuzubereiten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

30 g	Bärlauch
600 g	Kartoffeln (festkochend)
20 g	Butter (oder Magarine)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Kartoffeln** zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln gründlich waschen und in das kochende Wasser geben. Deckel aufsetzen und je nach Größe rund 25 Minuten in der Schale garen. Anschließend kalt abschrecken, pellen und in grobe Stücke schneiden.

2. Während die Kartoffeln kochen, den Bärlauch waschen, abschütteln und mit Küchenkrepp trockentupfen. Anschließend die Stiele entfernen und die Blätter grob hacken. Butter oder Margarine in einer großen Pfanne bei niedriger Temperatur zerlassen, Kartoffeln und Bärlauch darin durchschwenken, aber nicht braten.

3. Pfanne vom Herd nehmen, Kartoffeln mit Bärlauch in einer vorgewärmten Schüssel anrichten, salzen und schnell servieren.

Tipp

Die Bärlauch-Kartoffeln sind eine perfekte Beilage zur gegrilltem Fleisch und Fisch, schmecken aber auch als Hauptgericht mit Topfen oder einem anderen Dip sehr lecker.