

Dillkartoffeln

Die Dillkartoffeln sind eine klassische Beilage zu unzähligen Speisen. In diesem Rezept werden festkochende Kartoffeln verwendet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

800 g	Kartoffeln (kleine, festkochend)
	Salz
5 EL	Rapsöl
8 Stiele	Dill

Zubereitung

1. Die kleinen festkochenden **Kartoffeln** in Salzwasser zirka 20 Minuten gar kochen. Das Wasser abgießen, Kartoffeln etwas abkühlen lassen und noch warm schälen.
2. Das Rapsöl in einer Bratpfanne auf mittlerer Hitze erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken. Die Dill-Spitzen von den Stielen zucken, fein zerschneiden und mit den Kartoffeln vermengen.

Tipp

Die Dillkartoffeln in zerlassener Butter schwenken.