Jungkartoffeln mit Petersilie

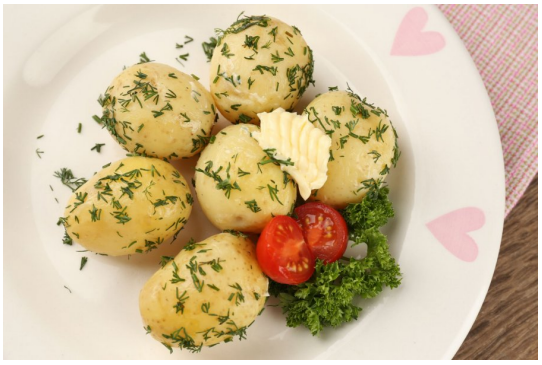
Leckere Jungkartoffeln mit Petersilie - das klassische Rezept hier mit dem feinen Geschmack von Frühkartoffeln, auf dem Bild mit einer Salatbeilage angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

250 g	Kartoffeln (junge und festkochende)
1 Prise	Salz
2 EL	Petersilie
100 g	Butter

Zubereitung

1. Für die Jungkartoffeln mit Petersilie einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln gründlich waschen (Frühkartoffeln müssen nicht geschält werden). Im kochenden Salzwasser je nach Größe etwa 25 Minuten weich garen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln im Topf warmhalten.

2. In der Zwischenzeit die Petersilie vorsichtig waschen, trockenschütteln und nicht zu fein hacken. Die Butter bei niedriger Hitze in einer Pfanne mit hohem Rand zerlassen. Die Kartoffeln zufügen und kurz in der Butter schwenken. Große Kartoffeln vorher halbieren. Danach die gehackte Petersilie über die Kartoffeln streuen, sofort servieren.

Tipp

Die Jungkartoffeln mit Petersilie ergeben in Kombination mit einem Salat oder Gemüse ein vollwertiges Hauptgericht, sie passen aber auch als Beilage zu Fleisch und Fisch.