Kartoffeln aus der Mikrowelle

Wenn es mal ganz schnell gehen muss, ist das Rezept für Kartoffeln aus der Mikrowelle Gold wert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

8 Stk.	Kartoffeln

Zubereitung

1. Für die Kartoffeln aus der Mikrowelle die Kartoffeln gründlich abwaschen und noch nass in einen Gefrierbeutel füllen. Den Gefrierbeutel mit einem normalen Bindfaden (nicht mit dem dazugehörigen Clip!) verschließen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2. Den Beutel ohne Abdeckung in die Mikrowelle legen und bei 750 Watt ca. 5-6 Minuten garen. Je nach Größe der Kartoffeln, kann sich die Garzeit etwas verlängern. Bei Bedarf einfach testen, ob die Kartoffeln schon weich gegart sind. Beutel aus der Mikrowelle nehmen (Vorsicht, sehr heiß!). Die Kartoffeln herausnehmen, pellen und servieren.

Tipp

Die Kartoffeln aus der Mikrowelle schmecken hervorragend zu frischem Kräuterquark oder eingelegtem Hering.