Petersilienerdäpfel

Dampfende Petersilienerdäpfel schmecken einfach köstlich. Dieses Rezept eignet sich gleichermaßen als Hauptgericht oder Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1.20 kg	Kartoffeln
1 Bund	Petersilie
4 EL	Butter
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Eine gelungene Sättigungsbeilage sind die **Petersilienerdäpfel**. Die Basis bilden die Erdäpfel, die zu Beginn gereinigt und mit lauwarmem Wasser abgespült werden. Mit Hilfe eines Schälers Erdäpfel sauber schälen und in gleichmäßige Stücke teilen.

2. Wasser in einen Topf füllen, salzen und auf dem Herd erhitzen. Kocht das Wasser, Erdäpfel hinein geben. Erdäpfel benötigen entsprechend der Größe 20 bis 30 Minuten auf dem Herd. Im Anschluss in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Petersilie waschen, abtropfen lassen, Blätter abzupfen und mit einem scharfen Messer zerkleinern.

4. Eine Pfanne auf dem Herd platzieren, erhitzen und Butter darin zerlassen. Die gegarten Erdäpfel zuerst darin schwenken und erst dann Petersilienblätter dazugeben. Die Erdäpfel weiter schwenken und Petersilie auf diese Weise gleichmäßig verteilen. Heiß servieren.

Tipp

Zu den Petersilienerdäpfeln Steak, Schnitzel oder Fleischpflanzerl anbieten.