Petersilienkartoffeln

Die Petersilienkartoffeln sind eine vorzügliche Beilage zu vielen Gerichten. Das Rezept gelingt denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

800 g	Kartoffeln (festkochend)
50 g	Butter
1 Bund	Petersilie
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Petersilienkartoffeln** die Kartoffeln waschen und in einem Kochtopf zirka 20-25 Minuten gar kochen. Danach schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

2. Die Petersilie mit Wasser abspülen, trocken schütteln und klein zerhacken.

3. Die Butter in einem Topf schmelzen, die Kartoffeln und gehackte Petersilie zugeben und schwenken. Danach die Petersilienkartoffeln anrichten und kurz vor dem Verzehr nach Belieben salzen.

Tipp