Salzerdäpfel

Die Salzerdäpfel sind eine köstliche Beilage zu viele Fleisch Gerichte. Ein kinderleichtes Rezept auch für Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 kg	Erdäpfel (festkochend)
2 l	Wasser
1 EL	Salz

Zubereitung

1. Für die **Salzerdäpfel** die Erdäpfel waschen, schälen und vierteln. Wasser mit Salz in einem Kochtopf erhitzen und zum Kochen bringen.

2. Die Erdäpfel in Salzwasser legen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten weich garen.

3. Abseihen, mit Wasser abschrecken und heiß servieren.

Tipp

Die Salzerdäpfel in erhitzter, flüssiger Butter schwenken und mit gehackter Petersilie bestreuen.