

Salzkartoffeln

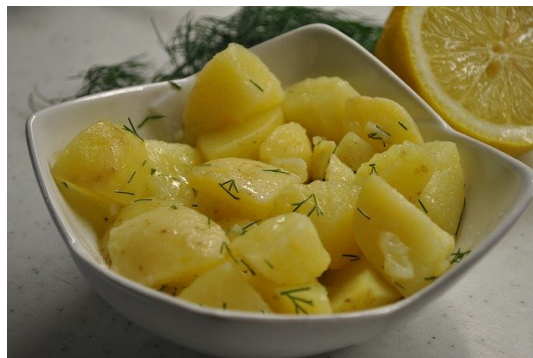
Die Salzkartoffeln sind eine einfache und klassische Beilage zu viele Speisen. Das leichte Rezept ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln (festkochend)
	Wasser
1 EL	Salz

Zubereitung

1. Die **Kartoffeln** gründlich waschen, schälen und unter fließendem Wasser abspülen. Danach je nach Größe vierteln oder halbieren.
2. In einen Kochtopf geben und mit Wasser auffüllen bis sie bedeckt sind. Das Salz hinzugeben, aufkochen lassen und in kochendem Salzwasser zirka 20 Minuten garen. Abgießen und vor dem Servieren im Topf warm halten.

Tipp

Mit einem Messer oder Gabel die Garprobe machen.