



Petersilienkartoffeln mit krauser Petersilie



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

750 g festkochende Kartoffeln

50 g Butter

1 EL Petersilie kraus, gehackt

Salz, Muskat zum Würzen

ZUBEREITUNG DER KARTOFFELN

Kartoffeln mit der Schale im Salzwasser weich kochen, heiß schälen. Mit Butter, gehackter Petersilie und ein bisschen Salzwasser schwenken bis das Wasser fast verkocht ist.

Mit Muskat und eventuell noch mit Salz abschmecken.

Tipp: Die eigenen Kartoffeln aus dem Garten schmecken am besten!

Wir wünschen
guten Appetit!

