

Kartoffeln mit Sardellen-Kapern-Butter



Bio-Kartoffeln mit leckerer Butter

Diesmal bereite ich mit Sardellenfilets, Kapern und Butter erst einmal Sardellen-Kapern-Butter zu, die nicht nur für dieses Gericht, sondern auch anderweitig sehr vielseitig verwendbar ist.

Und so, wie man gekochte Kartoffeln mit Butter und Salz isst – ein ehemals Arme-Leute-Essen, aber sehr schmackhaft –, gibt es einfach gekochte Kartoffeln mit dieser Butter. Würzen ist nicht notwendig, die Sardellen bringen genügend Würze mit sich.

Da ich biologisch angebaute Kartoffeln gekauft habe, serviere ich die Kartoffeln mit Schale.

Und fast wäre es sogar ein einfaches, vegetarisches Gericht, wären da nicht die verwendeten Sardellen.

Mein Rat: Wer es besonders fein möchte, der püriert die Butter mit den Sardellenfilets und den Kapern mit einem Pürrierstab.

Zutaten für 1 Person:

- 4–5 Kartoffeln

Für die Butter:

- 10–12 Sardellenfilets (Glas)
- 2 TL Kapern (Glas)
- 60 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Sardellenfilets und Kapern klein hacken.

Weiche Butter in eine Schale geben, Sardellenfilets und Kapern dazugeben und alles mit der Gabel kräftig vermischen.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen.

Herausnehmen, auf einen Teller geben, Sardellen-Kapern-Butter dazugeben und alles servieren.