

Kartoffeln mit Butter und Salz

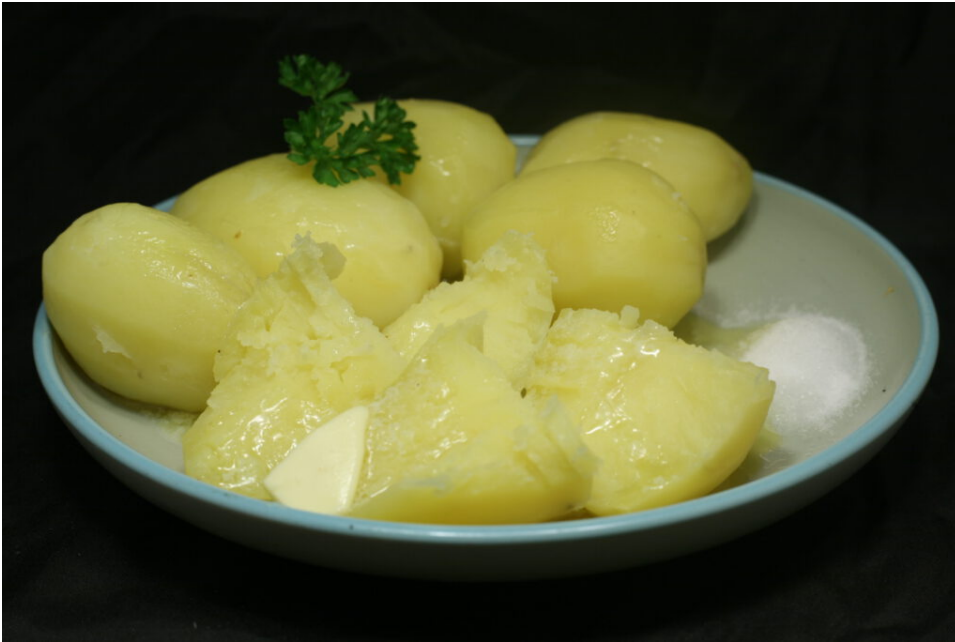


Sehr einfach und doch sehr lecker

Ein Arme-Leute-Essen. Aber mancher Spitzenkoch sagt dazu, dass er dafür jedes Gericht der Haute Cuisine stehen lässt.

Frische Kartoffeln schmecken ja auch sehr lecker.

Voraussetzung sind frische Saison-Kartoffeln. Ihrem Geschmack nach lieber mehlig kochende oder fest kochende Kartoffeln.



Nur mit Butter und Salz

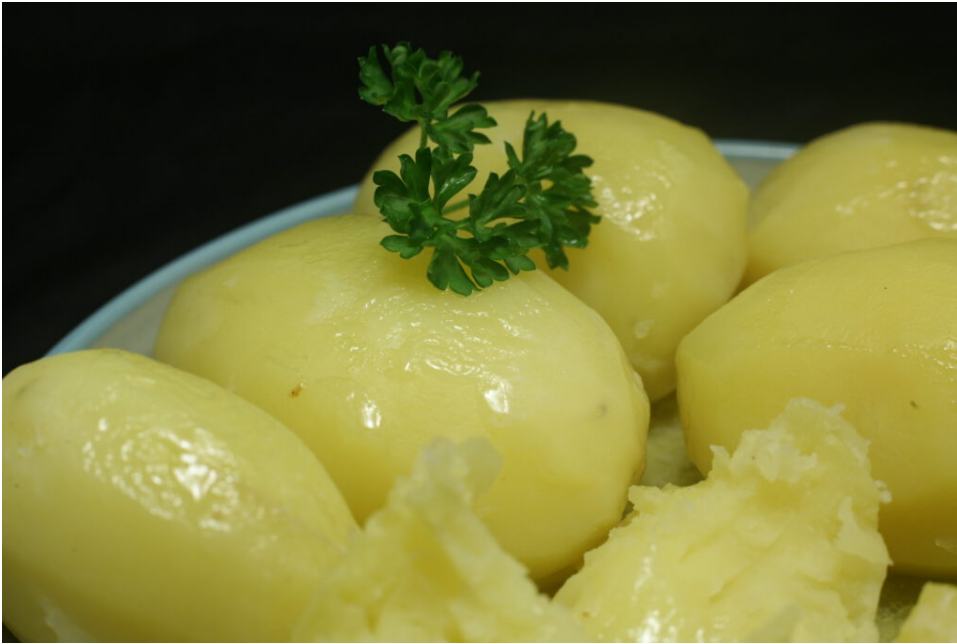
Dazu gibt man auf die geschälten und gegarten Kartoffeln einfach einige Butterflocken. Und würzt sie mit etwas Salz oder stellt auf dem Teller ein kleines Salzhäufchen zum Dippen zur Verfügung.

Fertig ist das einfache Fine-Dining-Gericht. Und es ist sogar vegetarisch. Verwenden Sie vegane Butter, können es sogar Veganer essen.

Für 2 Personen:

- 12 mittelgroße Kartoffeln
- Butter
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 !Mn.



FrISChe Saison-Kartoffeln

Kartoffeln schälen.

In kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Auf zwei Teller verteilen.

Butterflocken auf die Kartoffeln geben.

Eventuell noch einige Stücke Butter in einem Schälchen zur Verfügung stellen.

Kartoffeln entweder salzen oder ein kleines Salzhäufchen auf den Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!