Pellkartoffeln

Pellkartoffeln sind das vielleicht einfachste Rezept überhaupt. Und trotzdem ein herrliches Gericht. Denn sie bilden eine Leinwand für weitere Aromen. So glänzen sie bereits mit etwas Salz und Butter, schmecken hervorragend zu Kräuterquark und vertragen auch kräftige Partner wie Sahnehering.



Pellkartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 500 Gramm Kartoffeln (festkochend)



Pellkartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (30 Minuten): 1. Kartoffeln waschen. 2. Kartoffeln mit Schale je nach Größe in Wasser 20-25 gar kochen. 3. Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen, bis die Schale trocken ist und servieren.

Dazu passt hervorragend: Sahnehering oder Kräuterquark! Jetzt noch mehr Rezepte mit Kartoffeln oder Hausmannskost aller Artentdecken!

Nährwerte/Portion: 215 Kalorien | 0,3 Gramm Fett | 50 Gramm Kohlenhydrate | 4,3 Gramm Eiweiß