

Salzkartoffeln

(für 4 Personen)

Zutaten: ca. 800 - 900 g Kartoffeln
 etwas Butter
 6g Salz
 ca. 1 lt. Wasser
 evtl. etwas gehackter Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und der Länge nach halbieren.
Wasser, Salz und Kartoffeln ca. 10 bis 15 Minuten kochen lassen. (je nach Grösse der Kartoffeln). Anschliessend das Wasser abgiessen und die Kartoffeln mit Butter bestreichen (Pinsel). Vor dem Servieren evtl. etwas Schnittlauch darüber streuen.