SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Grenaille Kartoffeln | Barbecue Salz | Olivenöl | Kräuter

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

500 g Grenaille Kartoffeln (kleine, festkochende Kartoffeln mit Schale)

60 ml Olivenöl (oder mehr)

Etwas Barbecue Salz

1 Bündel Frische Garten-Kräuter, wie z.B. Dill, Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Majoran, Kerbel

Zubereitung Grenaille Kartoffeln

1. Die Kartoffeln waschen, mit kaltem Wasser aufsetzen und ohne Salz in der Schale weich kochen.

2. Abgießen und etwas ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln in einen ausreichend großen Topf geben, dass sie nicht übereinander liegen und das Olivenöl übergießen.

3. Nun die Kartoffeln mit einer Gabel grob zerdrücken, mit dem Olivenöl vermischen und zu einem groben Püree verrühren.

4. Die frisch gehackten Kräuter und das Barbecue Salz nach Belieben zugeben.

5. TIPP: Passt hervorragend als Beilage zu purem Fisch, aber auch zu Fleisch und Gemüse oder zu Käse mit Tomaten.